Shelf No. .....

LIBRARY OF THE

MASSACHUSETTS
HORTICULTURAL SOCIETY
BOSTON.

Accession October 29, 1908.

J. D. Williams French Fund.

4 vol.

Prij.

Le Berryais,
Louis Réne,
col. M. 16.
French (4 vols)

52860.

TRAITÉ DES JARDINS.

PREMIÈRE PARTIE.

JARDIN FRUITIER.

TRAITÉ DES JARDINS.

PREMIÉRE PARTIE.

JARDIN FRUITIER.

AVIS.

Tous les Arbres, tant Fruitiers que d'Ornement; les Arbriſſeaux & Arbuſtes; le Plant, les Oignons, les Bulbes, les Graines de toutes les Plantes Potagères, & de Parterre, dont il eſt fait mention dans les quatre Parties de cet Ouvrage, ſe trouvent chez le Sieur VILMORIN-ANDRIEUX, *Marchand Grainier-Fleuriſte & Botaniſte du Roi, & Pépiniériſte, Quay de la Mégiſſerie à Paris.*

TRAITÉ DES JARDINS,

OU

LE NOUVEAU DE LA QUINTINYE,

CONTENANT la Description & la Culture, 1°. des Arbres Fruitiers ; 2°. des Plantes Potagères ; 3°. des Arbres, Arbrisseaux, Fleurs & Plantes d'Ornement ; 4°. des Arbres, Arbrisseaux & Plantes d'Orangerie, & de Serre-Chaude.

PAR M. L. B***.

Louis René Le Berryais

PREMIÈRE PARTIE.

JARDIN FRUITIER.

TROISIÉME ÉDITION.

A PARIS,

Chez BELIN, Libraire, rue Saint-Jacques.

A CAEN, chez MANOURY, l'aîné, Libraire, rue S. Pierre.
A AVRANCHES, chez LE COURT, Imprimeur-Libraire.

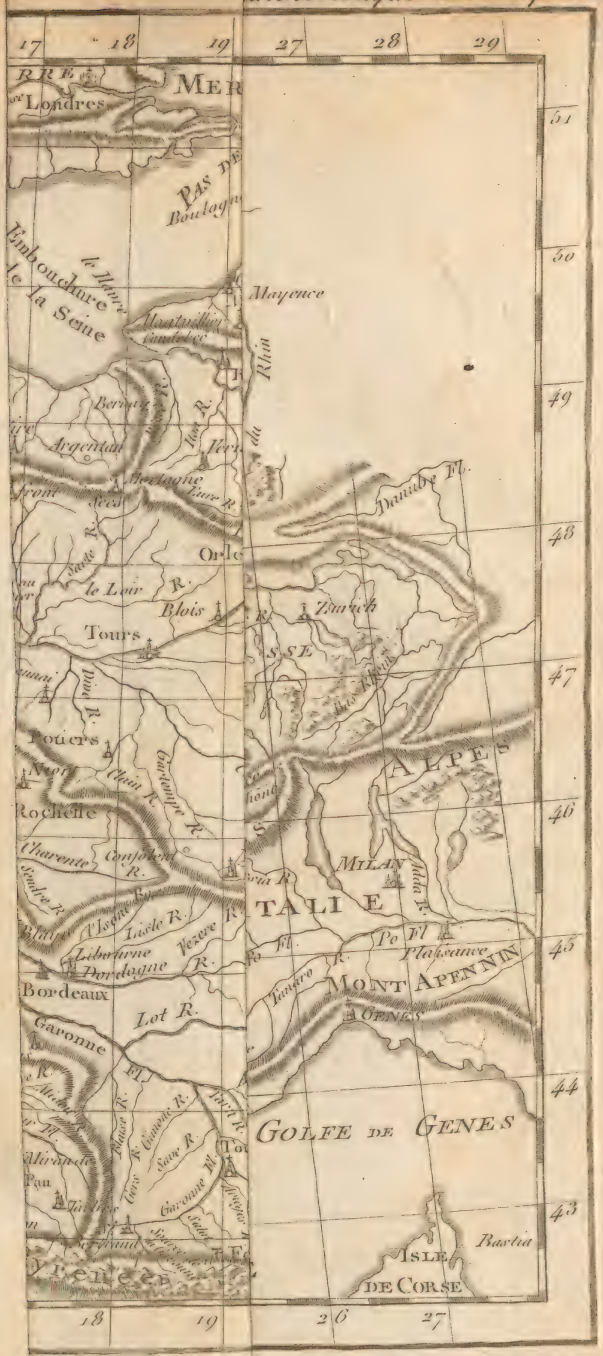
M. DCC. LXXXIX.

Avec Approbation & Privilége du Roi.

*A1
L443t
ed.3
v.1
DE-AC10 2004
06-206H

Chicago Botanic Garden
2002

A
1


17
18
19
27
28
29
Londres
Boulogne
Embouchure de la Seine
le Havre
Mayence
Rhin
Argentan
Orle
le Loir R.
Blois
Tours
Rouen
Rochelle
Charente R.
Dordogne R.
Bordeaux
Garonne R.
Lot R.
Pau
Zurich
Milan
Adda R.
Po R.
Plaisance
Genes
Mont Apennin
Golfe de Genes
Isle de Corse
Bastia
Alpes
51
50
49
48
47
46
45
44
43
18
19
26
27

Sellier Sculp.

CALENDRIER
DU JARDINIER,

CONTENANT l'État des Travaux & des Recoltes de chaque Mois de l'Année.

JANVIER.

Travaux.

PENDANT ce mois, ſi les fortes gelées, ou les grandes pluies, ne rendent pas la terre impraticable, il faut finir les labours qui n'ont pu l'être dans les derniers mois de l'année précédente.

Donner le premier labour aux terreins deſtinés à être ſemés en Oignon.

Faire ſtratifier dans le ſable les Amandes & autres Noyaux, pour être ſemés en mars ou avril.

Achever les plantations d'Arbres, ou préparer les foſſes pour planter avant la mi-Mars.

Tailler les Poiriers & les Pommiers. Labourer au pied des Arbres ; fumer & engraiſſer ceux qui en ont beſoin ; les nettoyer de mouſſe.

Pendant les tems rudes faire des Treillages, des Paillaſſons, &c.

Semer des Pois Michaux, & Suiſſe ; & des Féves à chaſſis.

Faire diverſes ſortes de couches pour ſemer des Melons ; des Concombres hâtifs ; de petites Laitues à couper ; des Laitues de Verſailles, Gotte, & Crêpe pour repiquer ; de la Chicorée ſauvage, de la Chicorée friſée ; du Céleri ; du Cerfeuil ; du Creſſon alenois ; du Pourpier ; des Radis & des Raves ; de la Carotte ; du Cardon de Tours ; du Chou-fleur tendre, des Brocolis, & de quelques autres eſpèces de Choux-pomme, tels que celui de Bonneuil, d'Alſace, le hâtif, &c.

Rechauffer des Aſperges, de l'Oseille, des Fraiſiers.

Transplanter les ſemis du mois précédent.

Faire des couches à Champignons.

Semer ſur couche, dans des terrines, de la graine de Fraiſier des Alpes.

Porter les fumiers aux endroits où il en ſera

beſoin ; & préparer ce qui ſera néceſſaire pour les ouvrages du commencement du printems.

Planter des Anémones, des Renoncules, & divers Oignons de Fleurs.

Recolte.

LA Nature ſemble endormie & ſans action ; & la terre n'offre que des Choux à groſſes côtes, des Choux de Milan, des Choux pancaliers, des Poireaux, des Mâches, des Epinards, des Cardes de Poirée.

La Serre peut fournir des Racines & Bulbes de toute eſpèce, de la Chicorée friſée, de la Chicorée ſauvage, des Cardons, des Choux-fleur, du Céleri, &c.

Dans le Fruitier on doit trouver des Poires, des Pommes, des Raiſins, des Concombres de Barbarie, des Giraumons, des Paſtiſſons, des Potirons, de l'Oignon, des Pois, des Féves, des Lentilles, &c.

Les petits Haricots verts, & les autres légumes confites, ſont un grand ſecours.

Enfin on peut recueillir ſur les couches des Aſperges, de l'Oſeille, de petites Raves, de petites Laitues à couper, toutes ſortes de petites fournitures, des Champignons, &c.

FÉVRIER.

Travaux.

LES travaux de ce mois ſont une extenſion de ceux du mois précédent. On continue donc de faire & de rechauffer des couches, pour transplanter les jeunes plants ; & pour ſemer les mêmes graines, & de la Scarole ; de la Chicorée ; du Chou friſé nain ; des Melons des Carmes, des Melons Maraichers, des Cantaloups ; des Pois & des Féves à chaſſis ; des Pois & des Haricots en pots ou en mannequins pour être mis en terre ; des Laitues de Hollande, Brune, Mouſſeronne, Crêpe, de Verſailles, Romaine, pour être dans la ſuite repiquées en pleine terre. Et ſur les couches qui n'ont presque plus de chaleur, du Chou-fleur, du Chou-pomme, du Chou de Milan, du Chou hâtif d'Angleterre, pour être plantés en mars.

On ſeme vers le 15 de l'Oignon & des Poireaux, dans les terreins ſecs & légers.

On fait les ſeconds labours pour ſemer des Haricots ; on acheve tous les premiers labours, & la taille des Poiriers & des Pommiers.

Les Groſeilliers, les Framboiſiers, les Abri-

cotiers, & les Pruniers, ſe taillent du 1 au 15, ſi les gelées ne l'empêchent. Au 15, on commence la taille du Pêcher & de la Vigne, & les Greffes en fente.

On plante la Vigne ; on marcotte la plûpart des arbres qui ſe multiplient par cette voie.

On repique des Oignons, des Carottes, des Betteraves, &c. pour porter graine.

On fait des boutures des Arbres, Arbriſſeaux & Arbuſtes, qui ſe multiplient par ce moyen.

On plante encore des Anémones & des Renoncules.

On ſeme les Pepins d'Oranges & de Citrons.

On ſeme la graine d'Aſperges, & celles de toute ſorte d'arbres (excepté celles des coniféres) qui n'ont point été ſtratifiées dans le ſable.

On plante les Arbres & Arbriſſeaux, tant fruitiers que d'ornement.

Vers la fin du mois on ſeme diverſes fleurs, comme Giroflées, Tricolors, Paſſe-velours, Paſſe-roſes, Quarantaine, Œillet de Poëte, Taraſpic, Campanule, &c. Prime-vères, à l'ombre ; Oreille d'Ours, dans des pots ou caiſſes remplis de terre fort légère ; de l'Oignon, du Poireau, de la Ciboule, des Féves de Marais, des Pois, du Perſil, de l'Épinard, des Choux-

pomme, des Laitues, &c. en pleine terre; (les fleurs, ſur couche).

La taille des arbres, & ſur-tout du Pêcher, pouvant être retardée par d'autres travaux, & différée juſqu'à la fin de mars, on aura ſoin, à meſure que l'on aura achevé de tailler & de paliſſer un eſpalier, d'en labourer la plate-bande, & de placer devant les arbres les abris néceſſaires pour les défendre des intempéries de mars ou d'Avril.

Recolte.

La recolte du Potager n'eſt ni plus abondante ni plus diverſifiée qu'en Janvier. Les proviſions de la Serre & du Fruitier ne peuvent que diminuer : mais les couches commencent à donner un peu plus de ſecours.

MARS.

Travaux.

Le reveil de la végétation multiplie les travaux, & ſollicite l'activité du Jardinier, qui, dans le courant de ce mois, doit ſemer en pleine terre diverſes ſortes de Laitues, de la Romaine, des Choux-pomme, des Choux-

fleur, des Raves, de l'Oseille, du Cerfeuil, du Persil, de la Ciboule, des Épinards, de l'Arroche, des Carottes, du Panais, du Navet, de la Poirée, de l'Oignon, du Poireau, de la Pimprenelle, de la Scorsonnère, de la Betterave, des Cardons de Tours, des Pois goulus, des Pois carrés blancs, de l'Asperge, de la Chicorée, du Cresson, de la Capucine, des Féves de Marais, &c.

Planter de l'Ail, de l'Échalotte, de l'Estragon, de l'Oseille, des Pommes de Terre, de la Ciboule, de la Lavande & autres Plantes aromatiques, des Fraisiers, des Choux-pomme, des Choux de Milan, des Asperges, toutes sortes d'Oignons, de Bulbes & de Plantes pour graine, toutes sortes d'Arbres & d'Arbustes, des Crossettes de Vigne, &c.

Semer sur couches des Raves, des Radis, des Potirons & autres Pepons, du Pourpier, du Poivre-long, de l'Aubergine, des Giroflées & autres fleurs annuelles.

Repiquer sur couches des Laitues, des Cardons, de la Chicorée, de la Romaine, &c. Y mettre en place les Melons & Concombres des semis de janvier.

Greffer en fente.

Commencer à découvrir un peu les Arti-

chauds ; ramer, & arrêter les Pois hâtifs ; éclaircir les Carottes ſemées en ſeptembre ; découvrir, tailler, & marcotter le Figuier.

Recolte.

LES proviſions de la Serre étant épuiſées, ou devenant mauvaiſes, ce mois ſeroit celui de la plus grande diſette, ſi les couches ne fourniſſoient des Laitues pommées, de l'Oſeille, des Raves, de petites Salades & des fournitures, des Aſperges & autres Légumes rechauffées.

Les Giroflées jaunes, divers Narciſſes, les Iris, les Hépatiques, les Prime-vères, les Marguérites, les Oreilles d'Ours, quelques Tulipes & Jonquilles annoncent le Printems.

AVRIL.

Travaux.

LES ouvrages qui n'ont pu être faits, ou finis dans le mois de mars, doivent l'être dans le commencement de celui-ci.

Les Amandes & autres Semences ſtratifiées dans le ſable ſe mettent en terre, ſi le défaut

de leur progrès, ou les rigueurs du tems n'ont pas permis de le faire dès la fin de mars.

On greffe encore en fente, sur-tout le Pommier.

La terre est assez échauffée & en action, pour lui confier toutes sortes de semences de plantes potagères & de fleurs ; telles que la Scorsonnère, le Salsifi, les Betteraves, les Cardons, les Potirons, Giraumons, Pastissons, le Chou-fleur dur, le Pourpier, les Laitues d'été, &c. les Scabieuses, les Ancholies, le Seneçon d'Afrique, le Réséda, &c.

Il faut resemer dès le commencement de ce mois l'Oignon, le Poireau, & toutes les graines de légumes & de fleurs qu'on a oublié de semer dans les mois précédents, ou qui ont manqué.

Les autres soins & travaux sont de tailler les Melons & les Concombres ; d'en faire de nouveaux semis pour l'arrière saison ; de rechauffer les couches, & d'en faire de nouvelles ; de découvrir les Artichauds, de les œilletonner, & d'en faire de nouvelles plantations.

Repiquer en terre les plants élevés sur couches ; semer en place de la Chicorée, des Cardons, marquer ou transplanter pour graine les Raves & Radis élevés sur couches, les plus

belles Laitues pommées ſous cloches ou ſous chassis, & autres plantes d'hyver.

Repiquer toutes ſortes de Laitues printannières, & commencer à ſemer de la Laitue de Gênes & autres variétés propres pour l'été.

Faire les nouveaux plants de Fraiſiers.

Tirer de l'Orangerie & tailler les Jaſmins d'Eſpagne, l'Adhathoda, & les autres arbriſſeaux moins délicats que l'Oranger.

Veiller ſur le premier travail des arbres fruitiers; détruire la Punaiſe des Orangers & des Eſpaliers, & tous les inſectes qui dévorent les plantes naiſſantes, & dévaſtent les Potagers.

Greffer en couronne.

Recolte.

TOUT le Terrein du Potager eſt couvert de légumes; mais le tems de la recolte n'eſt pas encore venu. Excepté des Épinards, quelques Aſperges, des Salades, de petites fournitures, & de menues herbes qui ont échappé aux froids tardifs, les principales reſſources ſont dans les couches qui produiſent alors des Raves, des Laitues pommées, des Fraiſes, &c.

Un grand nombre de fleurs, Anémones, Renoncules, Jacynthes, Narciſſes, Tulipes, &c. brillent ſur les Parterres.

MAI.

Travaux.

DANS les deux mois précédents, la Nature, ne faisant ses opérations qu'avec lenteur, sembloit craindre d'exposer ses productions tendres aux injures d'une saison variable. Dans ce mois-ci, elle agit avec tant de force, anime toutes les semences, & fait croître toutes les plantes & les arbres avec tant de rapidité, que son luxe & sa prodigalité ont besoin d'être reprimés par les soins assidus des Jardiniers à sarcler, arracher les mauvaises herbes qui bientôt étoufferoient les bonnes, ébourgeonner les arbres, éclaircir le plant trop serré, nettoyer, labourer, ratisser, &c.

Tirer de la Serre les Orangers, les Arbrisseaux & Plantes d'Orangerie.

Greffer en flûte, & en écusson à la pousse.

Faire les dernières couches pour les Melons.

Les principaux semis sont de Raves, de Betteraves, de Pourpier, de Scorsonnère, de diverses sortes de Pois & de Haricots, de Choufleur, de Céleri-Rave, de Concombre, de Laitue, de Chicorée, de Giroflées & autres fleurs.

Planter des Choux-fleur, des Choux de Milan, de la Poirée, de la Capucine, des Fraisiers, des Citrouilles, Melons, Concombres en pleine terre, du Céleri, des Laitues, des Oreilles d'Ours, des Marguérites, des Anémones simples, &c.

Étêter les Féves en fleur, & rabattre celles qui ont déjà produit; couper le vieux Persil; marquer des pieds d'Asperges & de Pourpier pour graine.

Tailler les bordures de Buis, & toutes les palissades. Lier la Vigne, & l'ébourgeonner. Éclaircir les Abricots, s'ils sont trop serrés. Faire des marcottes & boutures de Giroflée jaune.

Arroser amplement & fréquemment.

Recolte.

Le Jardinier commence à récueillir abondamment en pleine terre des Asperges, des Raves, & toutes sortes de légumes. Les Concombres, les Fraises, les Cérises précoces, les petits Pois paroissent dans ce mois. Les Parterres sont émaillés de toutes sortes de fleurs.

JUIN.

Travaux.

Ce mois n'a de travaux particuliers & différents de ceux du précédent, que d'éclaircir l'Oignon & regarnir les places vuides; repiquer les Poireaux, le Persil, la Ciboule pour l'hyver; décharger de leurs nouveaux œilletons les Artichauds qui ont donné leur fruit; planter des Cardes de Poirée.

Greffer en écuſſon à la pouſſe.

Pincer les gros bourgeons du Figuier.

Arroſer abondamment, mais ſeulement le ſoir.

Recueillir les premières graines.

Les Melons, les Concombres, les Orangers, les Œillets, &c. demandent des ſoins & de la vigilance.

Pour ſoutenir l'abondance & la variété des recoltes des mois ſuivants, on ſeme encore des fines Herbes, des Raves, des Radis, des Épinards à l'ombre, des Navets, des Laitues, des Chicorées, des Haricots Suiſſes, des Poix Michaux, & à cul noir. Les Pois ſemés à la fin de ce mois produiſent en ſeptembre.

Recolte.

NOUS ſommes enfin arrivés au tems d'abondance. Ce mois fournit toutes ſortes d'Herbes potagères, des Pois, des Féves, des Haricots, des Artichauds, des Cardes, des Concombres, des Melons, des Herbes fines, des Fraiſes, des Guignes, des Cériſes, des Bigarreaux, des Groſeilles, des Framboiſes, des Poires d'Amiré-Joannet, & de Petit Muſcat.

JUILLET.

Travaux.

CE mois exige plus de ſoins que de travaux pénibles. Les arroſements, le paliſſage, la recolte de diverſes Graines, les Melons, les Orangers, &c. occupent les Jardiniers.

On doit ſemer pour l'automne des Chicorées, de la Laitue Royale, de la Ciboule, de la Poirée, des Pois carrés pour octobre, des Choux friſés pour le printems ſuivant; des Panais, des Carottes, & (vers la fin du mois) des Choux-fleur, pour paſſer l'hyver.

Planter du Chou blond, du Chou rouge, pour l'automne & l'hyver.

Écuſſonner à œil dormant tous les arbres à qui cette greffe convient, excepté les jeunes Amandiers, & le Cérifier.

Marcotter (ſi les brins ſont aſſez forts) les variétés d'Œillets lentes à s'enracinet.

Recolte.

PENDANT ce mois, les Recoltes ſont plus riches encore & plus diverſifiées; mais les Parterres perdent beaucoup de leur éclat. Aux fruits du mois précédent, qui ne ſont abondants que dans le commencement de celui-ci, ſe joignent les Figues, les Avant-Pêches, les Prunes de Catalogne, les Abricots, les Poires de Cuiſſe-Madame, de Rouſſelet hâtif, de Madelaine, de Muſcat-Robert, de Blanquet, de Sans-Peau.

AOUT.

Travaux.

ARROSER, ſarcler, biner, ſerfouir, recueillir beaucoup de graines; paliſſer les arbres; faire la ſeconde tonture des paliſſades; écuſſonner les Cérifiers & les vieux Amandiers qui avoient trop de ſéve en juillet; recolter les Oignons, l'Ail, l'Échalotte; lier des Chicorées; empot-

ter des Fraiſiers pour les couches pendant l'hyver ; planter des touffes de Fraiſiers des Alpes ſur les ados ou de vieilles couches, &c. ſeroient les ſeules occupations du Jardinier pendant ce mois, ſi dans l'abondance actuelle il pouvoit oublier les tems de diſette, & n'y pas pourvoir, en ſemant dès ce mois des Épinards, des Raves, diverſes Laitues, de la Chicorée, du Cerfeuil, du Perſil, de la Raiponce, des Brocolis, des Choux de Milan, des Choux de Bonneuil, des Choux-pomme hâtifs, du Chou friſé hâtif, du Chou d'Yorck, du Chou-chicon, du Chou-fleur dur en pots ou en baquets, ou en bonne expoſition, des Navets, de l'Oignon blanc hâtif pour repiquer en octobre, des Mâches, des Navets, diverſes variétés de Laitue à planter ſur couches pour l'hyver, ou en terre bien expoſée & abritée pour le printems; des Pois Michaux pour l'automne.

En ſemant des graines d'Anémones, de Renoncules, de Jacynthes. En plantant les Jacynthes communes, les Jonquilles ſimples, les Anémones ſimples, la Renoncule-Pivoine.

En plantant des Chicorées, des Laitues d'automne, des Choux-d'hyver, &c.

Recolte.

QUELQUES-UNES des richeſſes des mois précédents ont disparu ; mais le nombre, la bonté & la variété de celles que ce mois y ſubſtitue, en font oublier la perte.

Les Cériſes, les Bigarreaux, les Groſeilles, les Figues, les Abricots, accompagnent encore dans le commencement de ce mois les Poires de Robine, de Bon-Chrétien d'été muſqué, d'Épargne, de Caſſolette, de Rouſſelet, de Fondante de Breſt ; les Prunes de Perdrigon, de Royale, de Drap-d'or, de Reine-Claude, de Sainte-Catherine, de Diaprée violette, de Damas, de Mirabelle, d'Impériale ; les Pêches de Double de Troye, d'Alberge, de Madeleine, de Bourdin, de Mignonne, &c.

SEPTEMBRE.

Travaux.

OUTRE les travaux du mois précédent, dont on continue les uns, & dont les autres ſe peuvent différer juſqu'à celui-ci, il faut faire des couches à Champignons.

Arroſer abondamment les Artichauds qui marquent.

Semer des Radis noirs pour l'hyver ; des Épinards pour mars & avril.

Semer ou planter de l'Oſeille.

Regarnir les plants de Fraiſiers.

Écuſſonner les jeunes ſujets d'Amandier & de Pêcher.

Planter encore des Choux pour l'hyver ; en repiquer de jeune plant en pépinière, pour être mis en place après l'hyver.

Lier quelques Cardons de Tours & d'Artichaud.

Repiquer en bonne expoſition des Laitues pour avril & mai.

Semer des Mâches, des Carottes blanches, des Panais.

Planter pendant tout ce mois, en différents tems, de la Chicorée pour l'hyver, qui a dû être ſemée depuis la mi-août juſqu'à la mi-ſeptembre.

En un mot, il ne doit y avoir à la fin de ſeptembre aucune place dans le Potager, qui ne ſoit couverte de légumes, tant pour l'uſage actuel que pour le beſoin avenir.

Planter des Narciſſes.

Semer de la Giroflée, de la Quarantaine,

des Taraspics, des Coquelicots, des Pavots, des Pieds-d'Alouette.

Recolte.

LES recoltes abondantes de toutes ſortes de Légumes, de Melons, &c. ne laiſſent preſque rien à deſirer pendant ce mois. Les Parterres ſont couverts de fleurs.

Aux fruits de la fin d'août ſe joignent, ou ſuccédent les Poires de Rousselet de Rheims, de Gracioli, de Beurré, de Doyenné, de Bergamotte; les ſecondes Figues; plusieurs variétés de Prunes tardives; les Chasselas, les Muſcats; les Pêches de Chévreuſe, de Violette, d'Admirable, de Téton de Vénus, de Bellegarde, de Pourprée, de Royale, le Brugnon violet muſqué, &c.

OCTOBRE.

Travaux.

DANS le commencement de ce mois, on aura ſoin de ſemer les derniers Épinards, Cerfeuil, Mâche pour le printems ſuivant; & les premiers Pois Michaux au pied des murs: de recueillir les fruits d'hyver.

Les Orangers doivent être remis dans la Serre vers le quinze.

Les autres ouvrages ſont de lier les Cardons; de planter des Laitues ſur de vieilles couches, que l'on rechauffe au beſoin, pour en avoir de pommées vers la Saint-Martin; de détruire les couches; de repiquer des Laitues d'hyver ſur des plate-bandes d'eſpalier; de couper le Cerfeuil, l'Eſtragon, &c. pour leur faire pouſſer des feuilles nouvelles; de faire des meules à Champignon; de mettre en terre les Tulipes, Jacinthes, Jonquilles, Anémones, Renoncules, & la plûpart des autres oignons.

Couvrir, abriter, défendre les Fraiſiers en fleur, & les plantes délicates dont il importe de prolonger la jouiſſance, ou d'aſſurer le ſuccès.

Ramaſſer & entaſſer des fumiers & de grandes pailles pour les couches, & les couvertures qui vont devenir néceſſaires.

Donner un labour aux terres, à meſure qu'elles ſont vuides de légumes.

A la fin du mois ſemer ſur couche, pour repiquer ſur couche, de la Laitue Crêpe, de la Romaine hâtive, & du Chou-fleur dur.

A la fin du mois, planter les Arbres fruitiers dans les terres ſéches & légères; & les

Arbriſſeaux & Arbuſtes qui ne conſervent point leurs feuilles pendant l'hyver.

Recolte.

PENDANT le mois d'octobre, on recueille encore toutes ſortes de Plantes potagères, du Céleri, des Cardons, de la Chicorée, des Pois, des Concombres, quelques Melons, &c.

Les Parterres ne brillent plus que par les variétés de Reine-Marguerite, & un petit nombre d'autres fleurs.

Les fruits qui mûriſſent dans ce mois ſont les Pêches Perſique, Nivette, Madeleine tardive, Pourprée tardive, Violette tardive, Jauneliſſe, Admirable jaune, Pavie rouge; les Figues d'automne; les Raiſins; les Poires de Sucré-vert, de Verte-longue, de Craſanne, de Marquiſe, d'Angleterre, de Bezi de Caiſſoy, de Doyenné gris, &c.

NOVEMBRE.

Travaux.

IL n'eſt plus tems de ſemer en pleine terre, excepté des Pois Michaux ſur les plate-bandes d'eſpalier au Midi ou au Levant, ou ſur des ados abrités.

Sur les couches on ſeme des Raves, des Radis, de la Laitue, des Pois à chaſſis, du Perſil, de la Pimprenelle.

Si le tems n'eſt pas trop rude, on peut encore planter des Laitues à de bonnes expoſitions bien abritées.

Le commencement de la ſaiſon dure & ſtérile avertit le Jardiner de veiller à la conſervation des fruits de ſes travaux; de tranſporter dans la Serre les Carottes, Navets, Cardons, Betteraves, Pommes de Terre, Choux-fleur, têtes d'Artichauds, &c.

D'approcher des feuilles d'arbres, & de grands fumiers ſecs, & de couvrir les Chicorées, le Céleri, les Poireaux, les Laitues d'hyver, les Artichauds, les Figuiers, &c.

De transplanter près-à-près, dans des tranchées, les Choux-pomme, les Poireaux, &c. pour les couvrir plus promptement au beſoin.

Il peut commencer à planter toutes ſortes d'Arbres & Arbriſſeaux, couper les tiges des Aſperges, faire quelques couches à Champignons.

Il plantera les Oignons, Bulbes, Pattes, & Griffes de fleurs, s'il ne l'a pas fait en octobre.

Il rechauffera ſur couches, ou autrement, des Aſperges, de l'Oſeille, du Baume, de l'Eſtra-

gon, du Perſil, de la Chicorée ſauvage, &c.

Il plantera ſur couches des Laitues, pour pommer ſous cloches ou chaſſis.

Il commencera à tailler les Poiriers & Pommiers; continuera les labours.

Recolte.

Le Jardin & la Serre fourniſſent pendant ce mois des Épinards, des Chicorées, des Laitues, du Céleri, & autres Herbes potagères; des Choux, toutes ſortes de Racines, quelques Artichauds.

Le Fruitier eſt rempli de Légumes ſéches, de divers Raiſins, de pluſieurs variétés de Poires des mois précédents, telles que la Bergamotte, la Craſanne, la Marquiſe, la Lanſac, &c. & de toutes celles qui ſeront la reſſource des mois ſuivants, Épine d'hyver, Échaſſerie, Saint-Germain, Virgouleuſe, Colmars, Ambrette, Bon-Chrétien d'Eſpagne, Bon-Chrétien d'hyver, Martin-ſec, Bergamotte de Hollande, Bergamotte de Pâques, de Pommes de Calville, de pluſieurs variétés de Reinettes, de Courpendu, de Fenouillet, d'Api, de Pigeon, de Pigeonnet, de Poſtophe d'hyver, &c.

DÉCEMBRE.

Travaux.

LA végétation étant nulle pendant ce mois, il vaut mieux différer jusques vers la mi-janvier les semences qu'on pourroit faire.

Les Couches, la Serre, le Fruitier, l'Orangerie, demandent les soins & la vigilance du Jardinier. Le labour des Terres, la plantation des Arbres, la taille des Poiriers & des Pommiers, sont presque les seuls travaux de décembre.

Recolte.

LA Serre & le Fruitier continuent à fournir les mêmes secours que dans le mois précédent. On peut recueillir de belle Oseille & quelques Asperges rechauffées, des Épinards, des Choux, des Poireaux, &c.

Fin du Calendrier.

TRAITÉ DES JARDINS.

PREMIÈRE PARTIE.

JARDIN FRUITIER.

INTRODUCTION.

DES quatre Parties du Jardinage sur lesquelles j'ai rassemblé dans cet Écrit les notions que j'ai pu acquérir, cette Première, réuniſſant l'agréable à l'utile, eſt, de l'aveu général, la plus intéreſſante, mais la plus difficile. Si au printems on jette les yeux sur nos Arbres fruitiers en fleur, sur un Pêcher, un Cérisier, un Pommier; peut-on envier à la Chine & au nouveau Monde

leurs Arbres les plus vantés, & les plus recherchés par une ſtérile curioſité? Et ſi, dans d'autres ſaiſons, on considère la forme, la diverſité & la beauté, la ſuavité du parfum & du goût de leurs fruits, on ne peut disconvenir que le Créateur avoit préparé à l'homme une nourriture délicieuſe.

Mais la Nature, revoltée contre ſon chef, ne lui offre volontairement que des tributs âpres & ſauvages; & s'il veut la forcer, la contrarier, la ſoumettre à des loix dictées par le caprice & l'ignorance plutôt que par une raiſon éclairée, il ne fait que l'irriter, & la rendre moins libérale & moins magnifique dans ſes préſents. Le Cultivateur, qui veut obtenir ſes riches & précieux dons, doit étudier ſa marche, concerter avec elle ſes opérations, la ſolliciter par des travaux aſſidus, la gagner par l'adreſſe & l'intelligence, l'adoucir par l'art & les ſoins. Il ne peut avancer qu'au haſard & ſans aſſurance de ſuccès, s'il n'eſt inſtruit de ces moyens; ſi, à l'obſervation & l'expérience, il ne joint au moins la connoiſſance des loix communes de la Végétation, & d'abord celle du ſujet ſur lequel il doit opérer. Commençons donc par lui en donner une légère idée.

PREMIÈRE SECTION.

NOTIONS PRÉLIMINAIRES.

CHAPITRE PREMIER.

DES VÉGÉTAUX.

LES Végétaux ſont des corps organiſés, inſensibles, qui ſont adhérents à d'autres corps, & qui ont vie, mouvement local, & faculté de ſe reproduire & de ſe multiplier.

Les connoiſſances du Naturaliſte embraſſent l'organiſation, la ſtructure externe & interne de toutes les parties des Végétaux; leur ſeve, leur ſuc propre, leurs fibres, leurs vaiſſeaux, leur tiſſu, leurs trachées, leurs liqueurs, leur nutrition, leur accroiſſement, leurs mouvements, &c. Celles du Jardinier peuvent être beaucoup moins étendues, & ſe réduire aux parties qui intéreſſent la pratique de ſon art. Pour éviter la confuſion & la longueur, nous

ne nous occuperons que des Arbres, & nous appliquerons aux Plantes les obſervations qui peuvent les concerner.

I. DU tronc d'un arbre, il naît une ou pluſieurs groſſes *racines* qui ſe diviſent en moyennes; & celles-ci ſe ſous-diviſent tellement, que leurs dernières ramifications ſont aſſez déliées pour porter le nom de *racines chévelues*. Les racines ſont compoſées & organiſées comme les branches. Leur uſage eſt de ſoutenir l'arbre contre l'effort des vents & le poids de ſa tête, & de pourvoir à ſa ſubſiſtance en inſinuant leur chévelu dans les molécules de la terre, pour y recueillir & en ſucer les ſucs néceſſaires à ſa nourriture & à ſon accroiſſement.

Le nombre & la direction des groſſes racines varient ſuivant les eſpèces d'arbres. Les uns n'ont qu'un pivot ou qu'une groſſe racine qui deſcend perpendiculairement : d'autres ont un empatement de quatre ou cinq groſſes racines qui s'étendent horizontalement, & courent près de la ſuperficie de la terre : d'autres enfin ont une partie de leurs racines pivotante, & une partie horizontale.

Toute Racine qui eſt coupée ne s'alonge plus : elle ſe diviſe ou ramifie en racines latérales. Toute racine qui rencontre le tuf ou un

corps qu'elle ne peut pénétrer s'arrête, & produit pareillement des racines obliques.

D'après cet exposé, on peut juger la pratique des Jardiniers, qui, en transplantant un arbre, coupent, rognent, mutilent des parties d'où dépendent sa vie, sa vigueur & sa durée; des parties si essentielles, que leur naissance précéde toujours celle de la plume ou tige des arbres élevés de semences, qui ne se développe que lorsque les racines sont en état de la nourrir. Moins on retranche des racines d'un arbre que l'on transplante, moins les plaies sont grandes & nombreuses, & plus il produit en peu de tems de racines chévelues, c'est-à-dire de pourvoyeuses, qui s'occupent de sa subsistance; plus aussi on peut lui laisser de branches, car la proportion est réciproque entre les branches & les racines. Au lieu qu'en ruinant ses racines, il faut aussi retrancher ses branches; de sorte qu'il a à produire en même tems de nouvelles branches & de nouvelles racines, travail souvent au-dessus de ses forces.

Le *Pivot* est un sujet de grande contestation entre les Jardiniers. Les uns le défendent avec passion & le conservent précieusement; les autres le retranchent & le proscrivent. Prenons la raison pour juge de ce différend. 1°. Tout

arbre dont la racine eſt pivotante eſt plus vigoureux, mais plus lent à ſe mettre à fruit. 2°. Le pivot ne peut ſubſiſter dans les terreins qui ont peu de profondeur : auſſi-tôt qu'il atteint un banc de tuf ou d'argile qui ne contient aucuns ſucs nutritifs, l'arbre s'affoiblit & dépérit. 3°. Un arbre formé, d'âge & de force à être mis en place, ne peut ſans danger ſouffrir de retranchement conſidérable dans ſon unique racine : il faut la conſerver entière, la plier & lui faire prendre une direction oblique, ſi le terrein n'a pas une grande profondeur. 4°. Si l'on éleve de ſemences des ſujets pour des arbres fruitiers (qui ne doivent pas acquérir une fort grande hauteur), il vaut mieux pincer l'extrémité de la radicule des ſemences germées, ou du pivot du jeune plant d'un ou deux ans, lorſqu'on le met en pépinière, pour lui faire pouſſer un empatement de racines obliques, qui rend la transplantation plus facile, la repriſe plus sûre & plus prompte, & qui convient mieux dans les terreins peu profonds.

Que ceux qui, arrachant avec effort le petit plant de légumes, en rompent la plûpart des racines, ou qui les coupent & les pincent avant de le repiquer, jugent combien cette pratique eſt préjudiciable à la repriſe, à la vigueur & à la beauté des plantes.

II. LE *Tronc* d'un arbre eſt l'extrémité inférieure de ſa tige, de laquelle naiſſent les racines. Il eſt regardé comme le magaſin, le réſervoir où les racines dépoſent les ſucs qu'elles ont ramaſſés dans la terre, & le premier eſtomach qui les digère & les diſtribue dans les diverſes parties de l'arbre.

Il doit être à fleur de terre, afin que l'air & le ſoleil lui donnent le reſſort & l'action néceſſaires pour ſes fonctions. Les arbres qui s'élèvent de ſemences dans les bois, & ceux qui ſont plantés dans des terres incultes, qui élèvent leur tronc & même la naiſſance de leurs groſſes racines au-deſſus de la ſurface du terrein, apprennent aux Jardiniers qu'il vaut beaucoup mieux, ſur-tout dans les terres froides ou humides, planter les arbres haut, ſauf à les butter, que de les planter trop bas.

III. LA *Tige* ou le *Corps* d'un arbre eſt la partie compriſe entre le tronc & ſes branches. Elle eſt plus ou moins longue, ſuivant l'eſpèce & la forme de l'arbre. L'art peut la réduire à une longueur de quelques pouces; ce qui montre qu'elle n'a pas de fonctions néceſſaires dans le travail & la préparation de la ſeve & des liqueurs, ou qu'elle peut être ſuppléée par les branches.

IV. LES *Branches* ſont des parties rameuſes qui ſe diviſent & ſe ſous-diviſent en un grand nombre de moindres. Leur diſpoſition & leur direction varient ſuivant l'eſpèce. C'eſt ſur elles que naiſſent toutes les productions agréables & utiles, feuilles, boutons, fleurs & fruits : il faut donc les multiplier & les entretenir en bon état, & en faire naître de nouvelles ſur les arbres qui ne ſont féconds que ſur le jeune bois, tels que le Figuier, le Pêcher, &c.

V. LES *Feuilles* ſont des productions minces, dont la diſpoſition ſur les bourgeons, la grandeur, la forme, la conſiſtance, la durée, &c. ſont différentes ſuivant les diverſes eſpèces.

Les feuilles ne ſont pas ſeulement un ornement pour les arbres, ou des enveloppes & des abris pour les jeunes pouſſes, les fleurs & les fruits : leur utilité eſt bien plus étendue. Les parties des arbres qui ſont hors de terre, ne végétent que pendant qu'elles ſont garnies de feuilles : depuis leur dépouillement juſqu'à la renaiſſance de leur feuillage, elles ſont ſans action. Si vous effeuillez un arbre en pleine ſeve, ou ſi les inſectes dévorent ſes feuilles, ſa végétation ſe rallentit, ſouvent s'arrête entièrement ; il languit, & quelquefois périt. Si, au lieu d'ôter quelques feuilles pour découvrir les fruits,

fruits, vous en retranchez un trop grand nombre, les fruits ceſſent de profiter ; les uns tombent, les autres ſe fanent & n'acquiérent ni maturité ni qualité. Si la branche qui porte du fruit ne porte pas auſſi des feuilles à côté ou au-delà du fruit, ce fruit tombe ſans parvenir à ſa groſſeur. Si vous arrachez une feuille, le bouton couvert ſous l'aiſſelle de la queue avorte. Ces faits, & un grand nombre d'autres qu'il eſt inutile d'expoſer, prouvent des vérités univerſellement reconnues : 1°. Que les feuilles ſont les organes ſecrétoires par leſquels les arbres transpirent : 2°. Qu'elles s'imbibent d'une partie des pluies, des roſées & des humidités ; & font paſſer l'autre aux branches, à la tige, & juſqu'aux racines ; & par conſéquent fourniſſent, comme les racines, de la nourriture à l'arbre : 3°. Que les unes reçoivent, affinent, préparent, digèrent les ſucs néceſſaires aux fruits ; les autres, les liqueurs néceſſaires aux boutons.

Un Jardinier, s'il n'eſt dépourvu de connoiſſance & d'expérience, peut-il couper, arracher, traiter ſans ménagement des parties auſſi eſſentielles à la végétation & aux productions des arbres & des plantes ? Ne doit-il pas, au contraire, conſerver entières toutes les feuilles

ſaines du plant qu'il repique ? Placer au Nord, ou procurer de l'ombre aux plantes qu'il veut faire beaucoup profiter, afin qu'elles transpirent moins, & qu'elles abſorbent davantage les roſées qui y ſubſiſtent plus long-tems ? Arroſer en pluie, & n'arroſer que le ſoir pendant l'été ? Laiſſer le fruit ſous les feuilles, afin qu'elles le nourriſſent abondamment, & que leur ombre diminue ſa transpiration ; & ne le découvrir que pour perfectionner ſa maturité ? Ne le point découvrir ſur les arbres vieux ou infirmes, auxquels la transpiration & l'imbibition ſont plus néceſſaires pour donner de l'action à la ſeve ? Donner de l'air aux plantes qu'il cultive ſous cloches ou ſous chaſſis, afin que leurs feuilles transpirent, reprennent du reſſort, & ſe dégorgent d'une imbibition trop abondante qui les feroit pourrir, & obligeroit de les retrancher au grand préjudice des plantes ?

VI. LES *Fleurs* ſont l'ornement le plus brillant de la plûpart des arbres fruitiers & d'un grand nombre de plantes, & la ſeule production intéreſſante de quelques-unes. J'omets le détail de toutes les parties qui les compoſent, leur forme, leur délicateſſe, la diverſité & l'éclat de leurs couleurs, leur odeur, &c. & je ne m'arrête qu'aux deux parties de la fructification, les *Piſtils* & les *Étamines*.

Le centre d'une fleur eſt occupé par un ou pluſieurs pistils. Un pistil eſt compoſé de l'embryon des fruits ou graines qui doivent ſuccéder à la fleur ; d'un ou plusieurs styles, de longueur, forme & direction différentes, qui repoſe ſur l'embryon ; & d'un ſtigmate qui termine le style, & dont la forme varie auſſi ſuivant les eſpèces. Le pistil eſt la partie fémelle des fleurs.

Les étamines, qui ſont la partie mâle des fleurs, ſont ordinairement placées autour du pistil ſur le disque intérieur des pétales. Ce ſont des filets déliés, terminés chacun par un ſommet ou petit bouton rempli d'une pouſſière très-fine. Le nombre des étamines, leur longueur, la groſſeur & la forme de leurs ſommets, &c. varient dans les différents genres, mais ſont conſtants dans un même genre.

Il y a des Végétaux dont toutes les fleurs ſont hermaphrodites, renfermant des étamines & des pistils bien conditionnés. Il y en a dont le même individu porte des fleurs mâles qui ne contiennent que des étamines, & des fleurs fémelles qui n'ont que des pistils ſans étamines, ou avec des étamines avortées dont les ſommets ne contiennent point de pouſſière. Il y en a dont toutes les fleurs ſont mâles ſur un

individu, & toutes fémelles ſur un autre individu.

Les capſules, ſommets, ou boutons des étamines, s'ouvrant & éclatant, repandent & lancent leur pouſſière : la vapeur prolifique, tenue, animée, qui ſort des molécules de cette pouſſière, repandue ſur le ſtigmate du piſtil donne le mouvement, l'action ou la vie végétale aux embryons des graines, qui ſans cette fécondation périroient ſans faire aucun progrès. Je dis aux embryons des graines ou ſemences ; car il y a des fruits, tels que les figues d'Automne, quelques raiſins, poires, pommes, néfles, épine-vinette, &c. qui acquiérent toute leur perfection quoiqu'ils n'aient aucune ſemence, & que par conſéquent leurs fleurs n'aient point été fécondées : comme il y en a d'autres, tels que les mûres, les framboises, les fraises, qui coulent entièrement ſi aucun ovaire n'a été fécondé, ou ne nouent qu'imparfaitement, & ſeulement en partie, s'il n'y a eu que très-peu de leurs graines fécondées.

Si une fleur reçoit ſa fécondité d'une fleur de même variété, ſes ſemences reproduiſent ordinairement la même variété ſans altération. Si elle la reçoit des pouſſières ſéminales d'une autre variété, elles produiront ſouvent des va-

riétés qui participeront de l'une & de l'autre. C'eſt aux fécondations étrangères, que nous devons le grand nombre de variétés de fruits, de légumes & de fleurs.

Un Jardinier doit donc iſoler les bonnes variétés de Melons, de Laitues, & autres Légumes qu'il veut conſerver franches; rapprocher au contraire les variétés de fleurs dont les couleurs ſont les plus différentes, afin d'en gagner de nouvelles dont les nuances ſoient bien marquées, les couleurs bien variées & bien coupées; laiſſer des fleurs mâles ſur les Melons, pour féconder & faire nouer les fleurs fémelles; planter des pieds mâles à portée des pieds fémelles de quelques eſpéces de Fraiſiers & d'autres plantes dont les fleurs ne ſont que de l'autre ſexe, &c.

VII. L'HOMME a converti à ſon uſage les fruits, les graines, les feuilles, l'écorce, les racines, &c. de quelques Végétaux. La Nature ſemble n'avoir d'autres vûes dans tout le travail de la végétation, que de perfectionner & rendre les ſemences capables de reproduire & de multiplier les individus de chaque eſpèce. Mais pour qu'elles ſoient capables de remplir cette deſtination, deux choſes ſont néceſſaires; la fécondation dont nous venons de parler,

& une maturité parfaite. Toute graine qui n'a pas acquis le dernier dégré de maturité ne leve point, ou ne produit que du plant foible & chétif.

Les ſemences des fruits charnus ou ſucculents ne ſont entièrement mûres, que lorſque ces fruits tombent en pourriture, & non lorſqu'ils ont acquis le dégré de maturité néceſſaire pour être comeſtibles. Les graines des arbres & des plantes ne ſont mûres, que lorsqu'elles commencent à ſe détacher & à tomber d'elles-mêmes, ou que leurs enveloppes ſe deſſéchent. Les graines qui mûriſſent les premières, pendant que les plantes végétent encore, ſont préférables à celles qui ne mûriſſent que lorsque les plantes ſéchent ſur pied ou arrachées & expoſées au ſoleil, & qui ſemblent ne mûrir que parce que, faute de nourriture, elles ne peuvent plus profiter.

Les graines doivent demeurer dans leurs ſiliques, capſules, enveloppes, &c. jusqu'au tems où il eſt néceſſaire de les en tirer pour les ſemer. Si on les veut nettoyer plutôt, il faut les tenir bien enveloppées & enfermées pour les préſerver du contact de l'air, qui détruit leur principe de vie & de germination, ou qui en abrége beaucoup la durée.

CHAPITRE II.

DES TERRES.

HEUREUX le Propriétaire dont les Jardins ſont établis dans un ſol gras, profond, meuble ſans être aride, frais ſans être froid, fertile, & propre à tous les végétaux, bien expoſé aux regards du Pere de la végétation, doucement incliné du Nord au Midi, abondamment & commodément pourvû de bonne eau, défendu des mauvais vents! Ses travaux & ſes ſoins ſont ſuivis des plus grands ſuccès.

Une couche mince de terre qui couvre la pierre, le tuf, l'argile, la glaiſe, ou d'autres matiéres ineptes ou contraires à la végétation, ne peut nourrir des arbres, dont la plûpart exigent 3 pieds de profondeur de bonne terre, ni pluſieurs eſpèces de plantes qui en exigent au moins 2 pieds. Il faut donc la charger d'une quantité ſuffiſante de bonnes terres, ou ſubſtituer ces bonnes terres aux mauvaiſes matières; ce qui ſeroit encore plus dispendieux, & deviendroit pernicieux, ſi ces matières retiennent l'eau: car en ce cas on doit les laiſſer intactes, & rehauſſer le terrein.

Dans une terre compacte, froide, humide, le Cultivateur verra périr les objets de ſes ſoins, ou il ne recueillera que des productions tardives & inſipides; ſi du ſable, des gazons pourris, des fumiers chauds, ne dégourdiſſent cette terre pareſſeuse, ne l'animent, ne la diviſent, ne lui donnent de l'action; & ſi les allées, plus baſſes que les carrés, n'en tirent les eaux & les humidités nuisibles.

Les Végétaux ne peuvent ſubſiſter dans des ſables maigres, arides, brûlants, ſi de fréquents arroſements, & un mêlange de terres fortes & de bons fumiers gras & frais ne leur fourniſſent de la nourriture; & ſi les allées, plus élevées que les carrés, n'y retiennent les pluies.

Le détail des diverſes espèces de terres, de leurs défauts, & des moyens de les corriger, ſeroit ſuperflu : quelques fouilles, & l'examen des plantes qui s'élèvent d'elles-mêmes dans un terrein, en montrent la profondeur & les qualités. Les remèdes à ces défauts ſont aſſez connus; la dépenſe eſt le plus grand obſtacle à l'amélioration des mauvais fonds.

Je ſuppoſe donc un terrein, nettoyé de pierres, défoncé à 3 pieds de profondeur dans les endroits deſtinés aux arbres, & à 2 pieds au moins dans les parties qui doivent ſervir à

la culture des plantes ; de bonne qualité, ou amendé avec de bonnes terres, des fumiers, des boues des rues ou des chemins fréquentés, des gazons ou d'autres engrais convenables à sa nature, & bien mêlés avec la terre en la defonçant.

Je suppose ce terrein bien dressé, fermé de murs hauts de huit pieds au moins, faits de moëllon, de briques ou autres matériaux suivant les pays, construits avec du mortier, & non en pierres séches qui donnent retraite à tous les insectes & passage aux vents ; crépis au moins à pierres apparentes en plâtre ou en bon mortier de chaux & de sable, garnis de treillage (*).

[Il seroit très-avantageux que les murs d'espaliers fussent construits en talus, leur don-

(*) Les murs de Bauge (c'est de la terre grasse pêtrie en mortier & mêlée avec de la paille ou du foin) enduits de chaux & de sable, chaperonnés & couverts de chaume, sont très-bons pour les arbres. Dans les endroits où il se trouve de l'argile mêlée de sable & de très-menu cailloutage, on peut faire de la Bauge propre à construire non seulement des murs d'espalier, mais de grands bâtimens aussi propres & aussi solides que ceux qui sont faits en moëllon. Il s'en voit de tels dans le Cotentin & ailleurs. Cette sorte de Bauge se nomme *Massais*.

nant 2 pieds ou 2 pieds & demi d'épaisseur dans le bas, & un pied ou 18 pouces dans le haut ; de sorte qu'ils eussent au moins un pied de talus, & que les arbres fussent inclinés : j'en dirai la raison dans la suite].

Je suppose que ce terrein, s'il a une grande étendue, est coupé de murs de refend, pour rompre les vents, multiplier les espaliers & procurer des primeurs ; que l'endroit le mieux exposé & le plus commode est fermé, & disposé pour les couches & pour l'éducation des plantes délicates.

Je suppose que ce terrein est distribué & dessiné d'une façon aussi avantageuse qu'agréable ; que toutes ou la plûpart des piéces sont coupées à angles droits ; que les allées sont d'une largeur suffisante pour le service, & pour le passage des voitures ; que les bassins d'eau ou les puits sont pratiqués pour la décoration & la commodité.

Je suppose enfin que la culture de ce terrein est confiée à un Jardinier qui joint à la vigueur & à la bonne santé la probité, la conduite, les connoissances, l'assiduité, la vigilance, l'activité, la docilité & le desir d'apprendre, l'étude & l'observation de la Nature, l'amour & le goût de son métier.

Il faut mettre ce terrein en valeur, & d'abord y planter des arbres, comme nous l'expliquerons dans la suite.

CHAPITRE III.

DES TREILLAGES.

1°. LORSQUE les murs sont faits de moëllon tendre & enduits de plâtre (ou d'autres matériaux couverts d'un enduit de plâtre épais d'un pouce), on palisse les arbres avec des loques : ce sont de petites lanières de peau ou d'étoffe, larges de 4 ou 5 lignes, & de diverses longueurs. On embrasse la branche avec une loque, on la place contre le mur, & avec un petit clou on attache les deux bouts de la loque. Ce palissage est très-propre, & très-bon pour les petites branches ; mais s'il faut forcer une grosse branche pour en changer la direction, une loque ne peut pas l'assujettir & résister à son effort : il est nécessaire d'enfoncer de gros clous dans le mur.

2°. De gros fil de fer tendu verticalement, attaché avec des clous scellés ou enfoncés dans le mur, peut servir au défaut d'un meilleur Treillage.

3°. Des lattes, des gaules attachées ſolidement au mur avec des clous ou des chevilles & maillées avec du fil-de-fer ou de l'osier, peuvent ſuffire à des Propriétaires économes.

4°. Des clous, des chevilles, des os, &c. enfoncés dans le mur, peu diſtans les uns des autres, ſont un expédient peu agréable, mais le moins diſpendieux.

5°. Enfin le meilleur, le plus commode & le plus agréable des Treillages, ſe fait d'échalas de cœur de chêne, ou de jeunes perches de châtaigner fendues, planés & dreſſés, larges de quatorze à quinze lignes, épais d'un pouce, & de diverſes longueurs depuis trois juſqu'à quinze pieds. La botte de ces échalas contient plus ou moins de brins, ſuivant leur longueur, qui doivent faire enſemble une longueur de deux cent vingt-cinq pieds. Plus elles ſont longues, plus l'ouvrage eſt propre & ſolide, parce qu'il y a moins d'aſſemblages. Pour faire ce Treillage, il faut 1°. ſceller ou enfoncer ſolidement dans le mur, à trois pieds de diſtance les uns des aûtres, pluſieurs rangs parallèles de crochets (on en fait pour cet uſage), ou de cloux à crochet ou à groſſe tête. Le premier rang ſe poſe à une diſtance convenable au-deſſous du chaperon pour ſoutenir le ſecond

cours de lattes horizontales ou traverſes. L'intervalle entre les rangs eſt de 3 à 4 pieds, ſuivant la grandeur des mailles qui eſt ordinairement de 6 ſur 7 pouces, & au plus de 8 ſur 9. Le nombre des rangs eſt déterminé par la hauteur du mur. Les crochets doivent être diſpoſés en tiers-point, & avoir environ un pouce & demi de ſaillie hors le mur, pour y placer les échalas.

Sur chaque rang de crochets, on place & on lie avec du fil-de-fer recuit (*) un cours d'échalas entés les uns aux autres par l'extrémité, que l'on a pour cet effet taillée en chamfrein, & qu'on lie d'un ou de pluſieurs maillons.

Enſuite on attache ſur ces traverſes tous les montants ou échalas verticaux, aux diſtances entr'eux convenables à la grandeur des mailles.

Enfin on paſſe entre le mur & les montants les autres traverſes néceſſaires pour la ſolidité & la propreté de l'ouvrage; on les diſpoſe en diſtances égales entr'elles.

On lie les mailles avec du fil-de-fer recuit. Il faut embraſſer les échalas au point de leur

(*) Pour recuire le fil-de-fer, on le couvre de braiſe, ou on le jette dans un feu clair, & on l'y laiſſe le tems néceſſaire ſuivant ſa groſſeur, dix-huit minutes pour du fil-de-fer de demi-ligne de diamètre.

intersection, avec le fil-de-fer; en saisir avec une tenaille émoussée le bout & le brin; tourner deux ou trois tours en tirant un peu, jusqu'à ce que le maillon paroisse assez serré; retirer la tenaille de dessus le bout du fil-de-fer; n'en serrer que le brin, & en même tems faire quatre ou cinq quarts de tour & de détour à droite & à gauche : le brin se rompt dans la tenaille.

Deux ou trois couches de peinture à l'huile sont nécessaires pour la conservation de ce Treillage. La couleur verte est la plus agréable, mais beaucoup plus chère que les autres.

Le Treillage pour les contre-espaliers se fait de la même façon. Les traverses s'attachent avec des clous à des pieds de chêne, ou avec du fil-de-fer à des barres de fer scellées en terre à six pieds de distance l'une de l'autre.

CHAPITRE IV.

DES PÉPINIÈRES.

Il seroit très-avantageux pour les Propriétaires d'élever eux-mêmes leurs arbres. Ils ne seroient point exposés à être trompés sur les espèces, à planter des variétés dégénérées, ou greffées sur des sujets foibles, malades, trop peu analogues aux espèces ; ou des arbres élevés dans des terres trop grasses ou fumées, qui languissent & souvent périssent dans des Jardins dont le fonds est de médiocre qualité.

Un petit espace de bonne terre enclos, est suffisant pour élever tous les arbres fruitiers nécessaires à un particulier.

1°. Dans ce terrein bien défoncé & préparé, sans fumier ni engrais, il faut planter à 4 (*) ou 5 pieds d'intervalle en tout sens les uns des autres, (je dirai dans la suite la raison de

(*) On ne met cet intervalle qu'entre les arbres destinés pour espalier ou éventail. Ceux qu'on élève pour le plein-vent peuvent être plantés à 2 pieds en tout sens, ou même à 18 pouces l'un de l'autre en rangs distants de 2 pieds l'un de l'autre.

cette grande distance) de jeunes Poiriers, Pommiers, Mérisiers levés dans les bois avec de bonnes racines, ou bien des drageons détachés du pied des vieux Poiriers, Pommiers, Pruniers de Saint-Julien ou de Cérisette ou Damas, Cérisiers, Mérisiers à fruit blanc.

2°. On peut encore faire des pieds-meres de Coignassier, de Pommier de Paradis & de Doucin; c'est-à-dire, couper à la mi-février presqu'à fleur de terre un ou deux pieds de ces arbres, qui aient au moins 2 ou 3 pouces de diamètre; décombler un peu la terre autour; couvrir la coupe avec un mêlange de terre & de bouze de vache. Il sort du pied un grand nombre de bourgeons. Au printems suivant, butter le pied de 5 ou 6 pouces de terre; les bourgeons s'enracinent. Un an après, détacher ces bourgeons enracinés pour les planter en Pépinière, & découvrir la souche qui en repousse de nouveaux. Mais il vaut mieux courber ces bourgeons & les marcotter que de les butter, parce que la souche en produit de nouveaux tous les ans; au lieu qu'étant alternativement buttée & découverte, elle n'en peut pousser que de deux années l'une. Ces pieds-meres fournissent des sujets pendant douze ou treize ans.

3°.

3°. On peut auſſi élever de *boutures* (*) des ſujets de Poiriers, Pommiers, & Coignaſſiers. On prend les tiges des Poiriers & des Pommiers que l'on greffe en fente près de terre, ou des branches droites, unies, vigoureuſes. On les coupe par longueurs à volonté, depuis un pied juſqu'à ſix pieds; on unit bien l'extrémité qui doit être enterrée; on les plante à 8 ou 9 pouces de profondeur dans un bon terrein, bien labouré & frais, ou entretenu tel par quelques arroſements, ſi le printems eſt ſec, & ombragé par des murs ou autrement (le Poirier a plus beſoin d'ombrage que le Pommier); & on plombe & on applique bien la terre contre ces boutures.

(*) Dans pluſieurs de nos Provinces, on nomme *Boutures* ou *Boitures*, les rejets qui ſortent du tronc & de la naiſſance des racines des arbres, & que nous nommons *drageons*. On dit qu'un arbre *bouture* ou *boiture*, lorſqu'il produit de ces drageons. *Ébouturer* un arbre, c'eſt lui ôter ces drageons, qui de tous tems ont été employés pour multiplier les individus des arbres, parce qu'on a reconnu qu'ils ont grande diſpoſition & facilité à s'enraciner: & on a donné le même nom aux parties des plantes & des arbres que l'on plante ſans racines pour les propager. Voilà d'où vient le nom de *bouture*, & non de *boutez haut*, *boutez-là*, expreſſions villageoiſes, comme l'a écrit un Auteur eſtimable.

Je répéte que ces boutures doivent être faites avec des tiges ou des branches de pluſieurs années, & non avec des bourgeons d'un an. Ceux-ci forment bien à leur extrémité enterrée un bourrelet & des mamelons de racines; mais ce premier travail & une transpiration trop facile & trop abondante les épuiſent, & les rendent incapables de ſuccès. J'obſerverai encore que des ſauvageons de Poirier & de Pommier, les uns ſont épineux, les autres francs & ſans épines : ceux-ci s'enracinent beaucoup plus facilement que les autres.

Les boutures de Coignaſſier, de Pommier de Doucin & de Paradis, s'enracinent promptement; celles de Prunier, de Mériſier & de Cériſier très-rarement.

La plûpart des arbres fruitiers, le Pêcher même, pourroient s'élever de marcottes; mais ces arbres francs du pied ne conviennent pas à toutes ſortes de terreins. Le Prunier de Reine-Claude eſt celui qui me paroît le mieux réuſſir.

4°. Si l'on aime mieux (ce qui eſt préférable) élever des ſujets de ſemences, il faut recueillir des amandes, des noyaux de Prunes, de Cériſes & de Mériſes (& même d'Abricots dont les ſujets ſont excellents pour recevoir les greffes de Reine-Claude,) & de Pêches qui

donnent de fort bons ſujets pour l'Abricotier & même le Pêcher. A la fin de décembre ou au commencement de janvier, mettre dans une terrine, baquet, ou autre vaiſſeau proportionné à la quantité des ſemences, un lit de terre meuble ou de ſable frais & humide, & non mouillé, épais de 2 ou 3 pouces, & un lit de noyaux; enſuite un autre lit de terre ou de ſable, & ainſi alternativement; renfermer ce vaiſſeau dans un cellier ou autre lieu à couvert des fortes gelées & des rats & ſouris; ou le placer au pied d'un mur bien expoſé, & le couvrir de paille dans les grands froids. Vers la fin de février, les viſiter; & s'ils ne commencent pas à germer, y jetter de l'eau, afin d'en déterminer la germination. Au commencement d'avril, retirer du ſable ces noyaux germés, avec précaution & adreſſe pour n'en pas rompre les plumes ou germes; les planter en Pépinière à la diſtance marquée ci-devant, & à telle profondeur que les gros noyaux ne ſoient pas recouverts de plus d'un pouce & demi ou deux pouces de terre.

Si le germe des noyaux de Cériſes n'eſt pas trop alongé, on peut les ſemer pêle-mêle avec le ſable dans de petits rayons, & ne les couvrir que de 2 ou 3 lignes de terre, ou de

demi-pouce de terreau fin ; le plant ſe mettra en Pépinière, lorſqu'il ſera aſſez fort, ordinairement dès l'automne ſuivant.

Quoiqu'ordinairement le mulot ne touche point aux ſemences germées, cependant, comme il ne les reſpecte pas toujours, il eſt bon de ſemer des Féves de Marais parmi les noyaux & les pepins de Poires & de Pommes, pour amuſer & nourrir cet animal juſqu'à ce que les ſemences ſoient levées.

5°. Pour des ſujets de Poiriers & de Pommiers, il faut prendre du marc ſortant du preſſoir, le laiſſer ſécher, le briſer ou le paſſer à la claie ; vers le commencement de mars, en repandre environ demi-pouce d'épais ſur un terrein bien labouré, & le couvrir de 3 ou 4 lignes de terre meuble ou d'un demi-pouce de terreau ; à l'Automne ou au Printems ſuivant, éclaircir le ſemis en arrachant tout le plant chétif qui provient de pepins qui n'avoient pas acquis toute leur maturité. Car j'obſerve, & je le repéterai comme une choſe très-importante, que la foiblesse & la dégénérascence du plant, tant d'arbres que de légumes, vient du défaut de maturité des ſemences : c'eſt pourquoi j'aime mieux, pour de petits ſemis, ramaſſer dans un coin du fruitier les Poires &

les Pommes qui pourriſſent ; à la fin de février ou en mars, en tirer les pepins & les ſemer : les ſujets qui en naiſſent ſont preſque tous vigoureux.

Ce petit plant ſe transporte dans la Pépinière après ſa ſeconde année.

Les ſemis & les Pépinières demandent deux labours par an, un à l'Automne, l'autre au Printems, & quelques binages pendant l'Été pour entretenir la terre en état & la nettoyer d'herbes.

Les ſujets dans la Pépinière ont beſoin d'être formés & dreſſés. Les bourgeons qui naiſſent ſur la tige ſe rompent ou ſe tordent, & l'année ſuivante on les coupe à fleur de l'écorce de la tige, ſans entamer ni faire plaie à cette écorce. Ceux qui ne montrent pas de diſpoſition à devenir droits, bien faits & vigoureux, ſe greffent à 4 ou 6 pouces de terre, pour faire des arbres nains ; les Amandiers & Pêchers dès la première année, vers la mi-ſeptembre ; les Abricotiers, Pruniers & Cériſiers, entre la mi-juillet & le commencement d'août de la ſeconde année ; les Poiriers & Pommiers, la troiſième année. Ceux qu'on deſtine pour les demi-tiges & les tiges, ſe greffent lorſqu'ils ont acquis la force néceſſaire. Greffer des ſujets in-

capables de nourrir la greffe, qui forme un gros bourrelet à l'endroit de l'insertion, c'est une très-mauvaise pratique.

CHAPITRE V.

DES GREFFES.

LA Greffe sert à multiplier & à conserver sans altération les individus des espèces précieuses, en faisant adopter par un sauvageon une branche, ou les rudiments d'une branche d'arbre franc. Elle se fait en diverses saisons & de diverses façons, d'où elle a pris divers noms.

I. *Greffe à emporte-piéce.*

AVEC un emporte-piéce (*) de forme & de

(*) Cet outil par sa partie tranchante peut avoir la figure d'un parallelograme dont deux côtés opposés ont chacun 8 ou 10 lignes de longueur, & les deux autres en ont chacun 3 ou 4. Il sera propre à inciser les greffes à œil poussant, qui n'ont point de queue. Mais la queue, ou la portion de queue des greffes à œil dormant seroit difficile à insinuer dans cet outil fermé des quatre côtés, & dans l'opération elle pourroit être arrachée ou endommagée. C'est pourquoi il vaut mieux qu'il ne soit fermé que de trois côtés; & l'incision du quatrième côté sera faite après

grandeur à volonté (de 8 à 10 lignes de longueur ſur 3 ou 4 lignes de largeur), coupez ou inciſez ſur un bourgeon d'arbre franc bien en ſeve, tel que AB, *Pl. I.*, une piéce d'écorce telle que A, garnie d'un œil bon, ſain & bien conditionné, dont vous retrancherez la feuille ; mais vous conſerverez toute ou la plus grande partie de la queue, qui eſt néceſſaire pour achever de nourrir & de perfectionner l'œil. Avec un cure-dent, la queue d'un greffoir, ou autrement, décollez cette piéce d'écorce, de ſorte que l'œil demeure plein, c'eſt-à-dire, garni d'un petit filet ligneux, qui eſt le germe & le rudiment de la branche qui doit naître de l'œil. Tout œil qui en eſt

---

coup, ſoit avec le greffoir, ſoit avec l'outil en le retournant. Un emporte-piéce fait de deux petites lames (dont une aura un petit talon en retour d'équerre de 3 ou 4 lignes) braſées ou forgées à l'extrémité des deux jambes d'un compas, donnera, en l'ouvrant plus ou moins, des greffes plus ou moins larges, ſuivant la volonté du greffeur, ou la groſſeur des bourgeons francs. Au reſte il n'eſt pas néceſſaire que cet outil coupe les écorces : il ſuffit qu'il marque ſur la ſuperficie de l'écorce du ſujet & de celle du bourgeon franc deux figures ſemblables & parfaitement égales dans leurs dimenſions, afin que l'emplâtre ſoit bien égale à la plaie ; & on inciſera les écorces avec le greffoir ſuivant les traces de l'outil.

dépourvû, ne fait pas plus de production qu'une ſemence ſans germe. Sur un ſujet tel que CD, dans un endroit dont l'écorce ſoit vive & bien unie, coupez ou inciſez, avec le même emporte-piéce, une piéce d'écorce telle que E. Décollez-la, rejettez-la, & ſubſtituez-y la piéce A, dont les dimenſions ſont parfaitement égales & ſemblables; liez-la de pluſieurs révolutions de laine filée ou de chanvre (qui ne faſſent pas une ſpirale, mais qui ſe croiſent ſur les deux côtés oppoſés, comme un bandage), de ſorte que toutes les jointures ſoient exactement couvertes, & qu'il ne reſte d'apparent que l'œil.

Aucune Greffe n'a un ſuccès plus prompt & plus sûr; parce que l'écorce du ſujet n'étant point décollée, la couche ligneuſe qui ſort de ſes bords inciſés ſe joint, ſe ſoude, & forme bientôt union avec celle de la Greffe. Auſſi la Greffe *à emporte-piéce* convient à tous les arbres (même au Figuier & au Châtaignier) & ſe fait tant *à la pouſſe* qu'*à l'œil dormant*, ſur les vieux arbres comme ſur les jeunes. Etant pratiquée ſur les branches nues & dégarnies du Pêcher (pourvû qu'elles ayent de la ſanté & de la vigueur), elle y rétablit de jeune bois qui remplit les vuides.

II. *Greffe en écuſſon à œil dormant.*

SUR un endroit bien uni d'un ſujet, il faut : 1°. Avec le tranchant du greffoir, faire à l'écorce une inciſion horizontale *a*, dont la longueur ſoit un peu plus grande que la baſe de l'écuſſon ; du milieu de cette inciſion, en abaiſſer une verticale, comme *a b*, un peu plus longue que l'écuſſon : 2°. Inciſer ſur un bourgeon d'arbre franc bien en ſeve, tel que AB, une piéce d'écorce large de 3 ou 4 lignes, longue de 9 ou 10 lignes, taillée en pointe par ſon extrémité inférieure (*), imitant un peu la forme d'un ancien écuſſon d'armoiries, telle que F, G, *c*, *d*, garnie d'un œil bien conditionné, avec la queue ou partie de la queue de ſa feuille : 3°. Décoller, détacher, enlever cette piéce d'écorce ; ſoit avec le bout large d'un cure-dent, ou autre outil très-mince, que l'on inſinue entre le bois & l'écorce de l'écuſſon, & que l'on fait deſcendre juſqu'à l'œil

(*) Que l'écuſſon ſoit taillé en pointe, ou qu'il ait la forme d'un parallélograme comme A, ou celle d'un triangle, il n'importe. Seulement cette pointe donne plus de facilité pour le faire deſcendre & l'inſérer dans les inciſions du ſujet.

pour couper le filet ligneux ; ſoit avec la queue du greffoir, que l'on gliſſe entre le bois & l'écorce de l'écuſſon à l'endroit de l'œil ; ſoit en ſaiſiſſant l'écuſſon avec l'index & l'ongle du pouce que l'on place dans l'inciſion de l'écorce vis-à-vis de l'œil, ſerrant un peu, & faiſant en même tems avec l'autre main tourner le bourgeon ; ſoit de toute autre façon, ſuivant l'adreſſe & l'uſage du greffeur ; le point important étant de lever l'écuſſon avec ſon œil plein, & ſans rompre ni endommager le liber de ſon écorce. La manière la plus sûre, la plus facile & la plus expéditive, eſt de lever, avec la lame du greffoir, l'écuſſon avec un peu de bois comme *e*, qu'on retire enſuite avec la pointe de la lame, l'inſinuant entre la piéce d'écorce & ce petit copeau, pour couper le filet ligneux, comme en *f*. Avec un peu d'adreſſe & d'habitude, on leve ainſi les écuſſons avec très-peu de bois ; & il ſuffit de retirer les zeſtes ligneux au deſſus & au deſſous de l'œil, afin que les écorces intérieures de la majeure partie de l'écuſſon ſoient appliquées immédiatement ſur l'aubier du ſujet. Quand toute la cavité de l'œil demeureroit remplie de bois, le ſuccès de l'écuſſon n'en ſeroit pas moins aſſuré : toutefois il vaut mieux qu'il ne demeure point du tout

de bois, ſur-tout aux écuſſons des arbres gommeux : 4°. Avec l'ongle ou la queue du greffoir, décoller l'écorce du ſujet des deux côtés de l'inciſion verticale : 5°. Tenant l'écuſſon par l'œil, le faire deſcendre entre le bois & l'écorce du ſujet, & le placer de façon que ſon écorce intérieure ſoit exactement appliquée ſur la ſurface ligneuſe du ſujet, & que ſa baſe joigne immédiatement la lèvre ſupérieure de l'inciſion horizontale, comme on voit en *g* : 5°. Lier & bander le tout de pluſieurs révolutions de chanvre, ou de fil de laine ou de coton, ou d'écorce d'oſier, ou même avec du jonc un peu fané & vuidé de ſa moëlle, comme la greffe précédente, de ſorte que toutes les inciſions en ſoient couvertes, & qu'il ne reſte de découvert que l'œil.

Cette greffe convient à tous les arbres fruitiers, excepté au Figuier & au Châtaignier.

Quelques Greffeurs, après avoir levé leur écuſſon auquel ils laiſſent ordinairement la forme d'un parallélograme, font ſur le ſujet une inciſion horizontale, & deux inciſions verticales à une diſtance l'une de l'autre, égale ou un peu plus grande que la largeur de l'écuſſon, & de longueur un peu plus grande que celle de l'écuſſon, & décollent une lanière

d'écorce ſans la détacher. Ils appliquent l'écuſſon ſur la ſurface ligneuſe du ſujet, de façon que la partie ſupérieure, & au moins un des côtés de l'écuſſon joignent immédiatement, & coïncident avec les écorces non décollées du ſujet. Ils recouvrent la partie inférieure de l'écuſſon avec la lanière d'écorce juſqu'à l'œil excluſivement; & couvrent le tout d'une ligature. Cette façon d'opérer eſt très-expéditive, & fort bonne; c'eſt la greffe à emporte-piéce faite avec moins de préciſion. Il eſt vraiſemblable (je ne l'ai point éprouvé) qu'elle réuſſiroit ſur le Châtaignier & le Figuier. Car ce qui fait que l'écuſſon ordinaire ne convient point à ces arbres, c'eſt qu'ils cicatriſent & recouvrent leurs plaies très-lentement & très-difficilement; or, l'écuſſon eſt deſſéché avant que leur ſeve ait pû s'étendre ſur les parties dont l'écorce a été décollée, & arriver à ſon ſecours: au lieu que dans la greffe à emporte-pièce tous les côtés de l'écuſſon, & dans celle en flûte toute la circonférence inférieure du ſifflet étant appliqués immédiatement contre les libers non décollés du ſujet, la communication des ſeves eſt prompte & facile.

Nota. 1°. Les bourgeons ſur leſquels on leve

les deux greffes précédentes, doivent se prendre sur des arbres formés & en rapport, sains & d'espéce bien franche ; être de force moyenne, ni chifons, ni gourmands ; être bien garnis d'yeux & en pleine seve.

2°. Aussi-tôt que l'on a cueilli ces bourgeons, il faut en retrancher l'extrémité tendre, toutes les feuilles jusques ou presque jusqu'à la queue exclusivement, & toutes les productions qui transpirent facilement.

3°. En mettre le gros bout dans l'eau, ou l'enfoncer dans quelque fruit aqueux, comme melon, concombre, pomme, &c. pour qu'ils ne se fanent pas. Si l'on differe d'en faire usage, ou si on les transporte à de grandes distances, il faut de plus les envelopper de mousse ou d'herbe humide, ou d'un linge mouillé, & renfermer le tout dans une boîte ou de la toile cirée, afin que les bourgeons ne puissent se faner.

4°. Les yeux du bas des bourgeons ne sont pas propres à faire des écussons, parce qu'ils sont trop petits, & destinés à ne produire que des fleurs ou de petites branches à fruit ; ceux de l'extrémité doivent aussi être rejetés, parce que n'étant pas assez formés & aoûtés, le germe ou filet de l'œil n'est que herbacé & presque sans consistance.

5°. Il faut donc choisir entre les yeux qui sont vers le milieu des bourgeons ceux qui sont les mieux conditionnés, & ceux qui sont doubles ou triples lorsque les arbres en produisent de tels, comme le Pêcher, l'Abricotier, quelques Pruniers; parce que les yeux simples de ces arbres peuvent n'être que des yeux à fleur ou défectueux.

6°. Environ six semaines après l'opération, on doit visiter les greffes; si la ligature trop serrée y cause un gonflement, la lâcher, ou la defaire & l'ôter.

7°. Les deux greffes précédentes se font sur de jeunes sujets ou sur les bourgeons des vieux arbres au déclin de la seconde seve. Ainsi le Pêcher ne se greffe sur les jeunes Amandiers qu'à la mi-septembre; la plûpart des autres arbres se greffent entre le 15 juillet & le premier août: le Cérisier, lorsqu'il ne lui reste presque plus de seve; parce que s'il en a encore beaucoup, la gomme survient & fait périr la greffe.

8°. Dans ces deux greffes, l'œil demeure sans action & comme dormant jusqu'au Printems suivant. A la mi-février, on rabat les sujets, 5 ou 6 lignes au-dessus de la greffe; peu de tems après, l'œil commence à s'ouvrir.

9°. On peut placer deux greffes oppoſées ſur les deux côtés d'un ſujet ou d'un bourgeon, l'une un peu plus haut que l'autre, à peu près dans l'ordre où naiſſent les yeux.

10°. Il faut éviter d'élaguer les ſujets quelques jours avant que de greffer, parce que le mouvement de la ſeve ceſſeroit. Si cet élagage eſt néceſſaire, il ne faut le faire qu'en greffant. Lorſque les greffes ont commencé à pouſſer, on doit retrancher tous les bourgeons qui repercent des ſujets, afin qu'ils n'affament pas les greffes.

III. *Greffe en écuſſon à la pouſſe.*

CETTE greffe ne differe de la précédente, que par la ſaiſon où elle ſe fait. Entre la mi-février & le commencement de mars, il faut recueillir des bourgeons d'arbres francs; les planter par le gros bout à 2 ou 3 pouces de profondeur à l'expoſition du Nord, & bien plomber la terre. Lorſque les ſujets ſont en pleine ſeve, on leve les greffes ſur ces bourgeons, qui ont alors aſſez de ſeve pour que leur écorce ſe décolle. Si elle eſt un peu adhérente, on les leve avec un peu de bois, comme nous avons dit ci-devant. Comme les

yeux ſont nuds, & quelquefois ne ſont pas aſſez ſaillants pour qu'on tienne aiſément l'écuſſon en le plaçant, on peut les tailler comme *h*, faisant la pointe au deſſus de l'œil; & faire les inciſions à l'écorce du ſujet comme en *i*, abaiſſant l'incision verticale ſur l'horizontale. On fait monter l'écusson entre le bois & l'écorce du ſujet, en appuyant l'ongle ou la queue du greffoir contre le ſupport de l'œil. L'écuſſon à *œil dormant* ſe peut faire de la même façon.

Cette greffe ſe faisant dans le commencement de la première ſeve, il faut rabattre le ſujet aussi-tôt ou peu de jours après, afin que toute la ſeve ſe porte ſur la greffe, dont l'œil ne tarde pas à s'ouvrir. Elle convient ſur-tout au Cériſier.

On peut auſſi, jusqu'à la mi-juin, faire des écuſſons *à la pouſſe* avec des yeux bien formés des jeunes bourgeons de l'année. De dix à quinze jours après l'opération, il faut viſiter ces écussons. Tous ceux dont la queue s'eſt détachée, ou dont elle eſt jaune & prête à ſe détacher, ſont bons. On rabat les ſujets à cinq ou ſix lignes au deſſus des écussons; & quelque tems après, lorſque les yeux commencent à ſe developper, on lâche un peu la ligature.

Les

Les écuſſons ſont leur jet, qui ordinairement a le tems de ſe fortifier avant l'hyver ; s'il ne devient pas aſſez ligneux pour réſiſter aux gelées, on l'enveloppe de mouſſe. Cet écuſſon, qui ne peut ſe faire que dans le plein de la première ſeve, réuſſit rarement ſur le Cériſier, parce qu'alors il eſt très-ſujet à la gomme, au contraire de l'écuſſon *à la pouſſe* au commencement de cette même ſeve, qui lui convient bien. Des particuliers, preſſés de jouir, peuvent pratiquer cet écuſſon ſur des ſujets en place, plutôt que les Pépiniériſtes, qui ne doivent jamais écuſſonner le Pêcher dans cette ſaiſon ; parce que le jet étant trop foible pour transplanter ces arbres l'hyver ſuivant, ils ſeroient obligés de rebotter au Printems, & ainſi ils auroient plus perdu que gagné.

J'ai dit que les écuſſons dont la queue eſt tombée ſont bons, parce qu'alors l'œil eſt aoûté & propre à donner un bourgeon ; de même qu'à l'Automne, lorſque les feuilles jauniſſent & tombent, les yeux des arbres ſont nourris, perfectionnés, & capables de faire des productions. La queue des écuſſons tombe plus tôt ou plus tard, ſuivant que l'œil en a beſoin pour achever de ſe nourrir & de s'at-

tacher au ſujet, & ſuivant que le ſujet eſt en ſeve (ordinairement en dix ou douze jours). Si cette queue ſe fane, ſe deſſéche, & demeure adhérente, l'écusson eſt mauvais.

IV. *Greffe en ſifflet, flûte, flûteau.*

CETTE greffe ſe fait au commencement de la première ſeve, ſur des ſujets & avec des bourgeons dont l'écorce peut facilement ſe décoller, mais dont les yeux ne ſont pas encore ouverts. Elle eſt propre au Figuier & au Châtaignier.

1°. Sur un bourgeon d'arbre franc, tel que HIK, bien rond & bien uni, j'inciſe, en le faiſant tourner entre mon pouce & le tranchant de la ſerpette, un tuyau d'écorce comme K, garni d'un ou deux bons yeux; & le ſerrant dans une main, & de l'autre faiſant tourner le bourgeon comme en tordant, je décolle & fais ſortir ce tuyau, dont je m'aſſure que l'œil eſt plein.

2o. Je rabats le ſujet L, ou la branche ſur laquelle je veux placer la greffe, dans un endroit uni & de groſſeur égale à celle du bourgeon. J'en tire un pareil tuyau d'écorce que je rejette; je lui ſubſtitue celui du bourgeon

franc, & je couvre l'extrémité & les jointures de terre graſſe pétrie en mortier.

Nota. 1o. Au lieu d'enlever un tuyau du ſauvageon, je peux en fendre l'écorce par bandes comme M, recouvrir le tuyau franc avec ces lanières, laiſſant ſeulement l'œil découvert, & les lier avec du fil ou du chanvre.

2o. Si la greffe eſt trop étroite pour le ſujet, on peut amenuiſer le ſujet du côté oppoſé à celui où l'œil de la greffe ſera placé; ou fendre le ſifflet N ſuivant ſa longueur du côté opposé à l'œil, le mettre en place, & remplir le défaut avec une bande d'écorce du ſujet. Si, au contraire, le flûteau eſt trop large, on le fend de même, on le met en place, & on en retranche une bande. Dans ces deux cas il faut lier la greffe, afin qu'elle ſoit bien appliquée ſur le ſujet.

Cette greffe uſitée ſpécialement pour le Figuier & le Châtaignier, ſe fait auſſi, tant *à la pouſſe* qu'*à œil dormant*, ſur tous les autres arbres, & même ſur les plus jeunes & les plus menus, obſervant le dégré de la ſeve comme pour l'écuſſon. Sur le Figuier & le Châtaignier, elle ne ſe fait bien qu'*à la pouſſe*.

Que le ſifflet ſoit long ou court (de un à deux pouces,) qu'il ſoit garni d'un ou pluſieurs

boutons, il n'importe, pourvû qu'il ait un œil plein & bien conditionné.

V. *Greffe en couronne.*

EN janvier ou février, avant le premier mouvement de la seve du Printems, il faut couper sur des arbres francs des bourgeons de force plus que moyenne de l'année précédente, avec un ou un pouce & demi de bois de deux ans; les planter à l'exposition du Nord, comme il a été dit pour l'écusson *à la pousse*.

Lorsque les sujets sont assez en seve pour que leur écorce se décolle, on les scie horizontalement comme le sujet O P Q; & après avoir uni la coupe avec une plane ou autre instrument, on fait entrer à coups de maillet, à la profondeur d'environ un pouce & demi, entre le bois & l'écorce, un coin de bois dur, plat sur une face, arrondi sur l'autre, & terminé en pointe, tel que R. On taille le gros bout d'un bourgeon franc en cure-dent comme *m*, long de 12 à 18 lignes, & on le rabat à trois ou quatre yeux au-dessus de la partie taillée. On retire le coin, & on enfonce à sa place la greffe, de sorte que sa face taillée soit appliquée sur la surface ligneuse du sujet. On

place ainſi des greffes à trois pouces de distance l'une de l'autre tout autour de la coupe du ſujet. Enfin on couvre la coupe avec un mêlange de terre graſſe & de bouze de vache qu'on retient avec un chiffon, ou bien on y fait une marotte avec ce mêlange & du foin.

Cette opération ne ſe faiſant ordinairement que ſur de très-gros ſujets, les greffes doivent être de bourgeons forts, & aſſez nombreuſes pour tirer toute la ſeve des ſujets.

Si le coin fait fendre l'écorce du ſujet, il n'y a aucun inconvénient. On peut même lorſque les greffes ſont un peu en ſeve, & qu'il eſt à craindre que leur écorce ne ſe décolle en les inſérant, fendre l'écorce comme en P, ou décoller un bande verticale d'écorce comme en Q des mêmes dimenſions que la face taillée de la greffe, appliquer la greffe ſur le ſujet, & la recouvrir avec la bande d'écorce. Mais, dans ces deux cas, il faut aſſujettir les greffes avec un lien d'oſier, & faire deſcendre la marotte ſur toutes les fentes ou ruptures, afin que l'air & la pluie ne puiſſent pénétrer.

On peut faire cette greffe ſur le côté d'un arbre où il manque une branche, comme en S. Elle ne convient point au Pêcher & à l'Abricotier, & réuſſit peu ſur les arbres gommeux.

Au lieu d'écuſſonner *à la pouſſe* le Cériſier, le Prunier, le Poirier, le Pommier, ſouvent je préfère d'étêter les ſujets, de fendre leur écorce verticalement, ou d'en décoller une bande, & d'y inſérer une greffe, comme il vient d'être expliqué.

De même lorſque, en écuſſonnant *à œil dormant*, je trouve des ſujets forts dont au printems ſuivant le jet de l'écuſſon ne pourroit pas abſorber toute la ſeve; je fais ſur un côté des ſujets, ſans les étêter, deux inciſions comme pour l'écuſſon, & j'y inſére une greffe faite d'une partie ligneuſe & bien formée d'un bourgeon de l'année avec deux ou trois bons yeux à bois, dont je retranche les feuilles juſqu'à la queue excluſivement. Cette greffe, ainſi que celle à la pouſſe, doit être liée comme l'écuſſon, & même un peu plus ſerrée, & garnie d'un peu d'argile pétrie, pour que la pluie ne puiſſe pénétrer entre elle & le ſujet.

VI. *Greffe en fente.*

CETTE greffe ſe fait peu de tems avant le premier mouvement de la ſeve, & réuſſit bien ſur tous les arbres fruitiers, excepté le Pêcher, l'Abricotier, le Figuier & le Châtaignier.

1°. Il faut cueillir sur des arbres francs des bourgeons moyens & bien conditionnés de l'année précédente, avec ou sans une portion de bois de deux ans, comme *oooo Pl. II.* On peut ne les cueillir que dans le moment où l'on veut les employer, ou dès le mois de janvier, pourvû qu'on les pique en terre à l'exposition du Nord.

2°. Il faut scier horizontalement le sujet *n*; unir la coupe, sur-tout aux endroits où l'on doit placer les greffes. Avec une serpette ou autre instrument, dont on pose le tranchant sur le diamètre de la coupe, & sur le dos duquel on frappe avec un maillet, faire une fente verticale, longue d'un pouce & demi ou deux; tenir la fente entr'ouverte par le moyen d'un coin ou d'un instrument T, que les Greffeurs nomment *zéde*, qui porte un coin à chaque extrémité; & unir les bords intérieurs de la fente, s'il y a quelques filamens ou inégalités.

3°. Tailler le gros bout des bourgeons francs en coin, avec des retraites à la tête du coin comme *p*, ou sans retraites comme *q*, prenant garde de décoller l'écorce des côtés du coin, & faire le côté du coin qui regardera le centre du sujet un peu plus mince que l'autre; rabattre les bourgeons à deux, trois ou quatre yeux

au deſſus du coin, ſuivant la force du ſujet.

4°. Inſérer le coin de la greffe dans la fente verticale du ſujet, comme en *r*, de façon que l'entre-deux du bois & de l'écorce de l'un ſoit placé exactement vis-à-vis de l'entre-deux du bois & de l'écorce de l'autre, ſans s'occuper de faire coïncider l'extérieur des écorces de la greffe & du ſujet, qui ne doit être de niveau que lorſque ces écorces ſont exactement de même épaiſſeur. Comme il n'eſt pas néceſſaire qu'il y ait, dans toute la longueur du coin de la greffe & de la fente du ſujet, une coïncidence ou un rapport exact entre les ſurfaces intérieures du liber du ſujet & de la greffe, on opére plus promptement & auſſi sûrement en faiſant un peu entrer dans la fente la pointe, & un peu ſortir la tête du coin comme en S : car alors les libers ſe croiſant, ils coïncident néceſſairement à leur point d'interſection; ce qui ſuffit pour le ſuccès de l'opération.

5°. Il faut retirer le coin qui tenoit la fente ouverte, afin que les deux côtés ſe rapprochant ſerrent la greffe. Si leur reſſort eſt trop fort, on le diminue en mettant & laiſſant dans la fente un petit coin de bois; s'il eſt trop foible, on y ſupplée avec un lien de petit oſier.

6°. On couvre toute la partie ſur laquelle

on a opéré, avec un petit torchis de foin, de terre & de bouze de vache.

Nota. 1°. Si le ſujet eſt fort menu, on peut le greffer *par enfourchement;* c'eſt-à-dire, faire l'opération inverſe, fendre la greffe comme *t*, tailler l'extrémité du ſujet en coin, & y inſérer la greffe comme en *u*.

Si le ſujet a plus d'un pouce de diamètre, il faut mettre deux greffes; s'il en a deux pouces ou plus, il faut y placer quatre greffes, en faiſant une ſeconde fente qui croiſe la première. La *fig.* J repréſente un pareil ſujet, & la coïncidence des libers des greffes & du ſujet.

2°. On peut encore fendre un ſujet par le côté comme *x*, & y inférer obliquement une greffe dont le coin eſt taillé en lozange comme *y*.

VII. *Greffe par approche.*

CETTE greffe, qui n'eſt pas d'un uſage fréquent dans le Jardinage, excepté pour des arbres rares, ſe fait de pluſieurs façons, avant le premier mouvement de la ſeve, ſur des arbres qui ſont près les uns des autres, ou qu'on peut approcher; d'où elle a tiré ſon nom.

1°. J'étête le ſujet; à ſon extrémité j'enleve une piéce d'écorce longue de 8 ou 10 lignes

avec un peu de bois ; j'en enleve une pareille ſur la branche que je veux enter ; j'applique l'une contre l'autre ces deux ſurfaces ligneuſes, & je fais rapporter exactement quelques endroits des libers comme en U. On peut n'enlever que la groſſe écorce extérieure, & appliquer les libers l'un ſur l'autre.

2o. Je fends l'extrémité du ſujet ; je taille en coin l'endroit convenable du bourgeon franc ; je l'inſére dans la fente, de façon que les écorces ſe croiſent ſur les bords de la fente & ſur les côtés du coin comme en V. C'eſt une vraie greffe *en fente*.

3o. Je taille en coin l'extrémité du ſujet ; je fends le bourgeon franc ſur un côté ; j'inſére le coin dans la fente, faiſant coïncider les libers comme en X. C'eſt la greffe *par enfourchement*.

4o. A l'extrémité du ſujet Z je fais une entaille triangulaire verticale, longue de 10 à 18 lignes ; je taille un endroit convenable du bourgeon franc, de façon qu'il rempliſſe l'entaille ; j'inſére l'un à l'autre comme en Y, faiſant coïncider les libers.

De quelque façon que l'on opére, il faut aſſujétir la greffe & le ſujet avec une ligature de chanvre ou de laine ou d'oſier, & couvrir le tout avec de la terre graſſe.

L'avantage de cette greffe consiſte en ce que le bourgeon greffé n'étant point détaché de l'arbre, continue à en tirer de la nourriture, ce qui facilite ſon union avec le ſujet, & ſon accroiſſement. On ne le ſévre, c'eſt-à-dire, on ne le coupe (au deſſous de la ligature qu'on retire enſuite) que lorsqu'on eſt aſſuré qu'il eſt bien uni avec le ſujet.

OBSERVATIONS.

I. J'AI repété, juſqu'à l'ennui, qu'il faut faire coïncider, rapporter exactement, placer de niveau, dans la même direction, &c. les libers de la greffe & du ſujet. C'eſt que de ce point dépend le ſuccès de l'opération. Pour le comprendre, il faut ſe ſouvenir que la tige, les branches & les racines des arbres, ne ſont formées que de cylindres ligneux appliqués les uns ſur les autres : Que chaque année il ſe forme un nouveau cylindre : Que l'accroiſſement d'un arbre n'eſt qu'une addition de nouveaux cylindres : Que ces cylindres ſe forment entre le bois & l'écorce intérieure ou liber de l'arbre : Que lorsqu'on place un écuſſon ou autre greffe corticale ſur la ſurface ligneuse d'un ſujet, il ſe forme de la ſeve de la greffe

un feuillet ligneux entre cette surface ligneuse du sujet & le liber de la greffe, qui se joint & s'unit à un feuillet ligneux qui se forme en même tems entre le bois & l'écorce du sujet : or, ces feuillets ligneux de la greffe & du sujet ne s'unissent, que parce qu'ils se trouvent parfaitement de niveau & coïncidents : Que de même, entre le bois & le liber des greffes *en fente* & *en couronne*, il se forme un feuillet ligneux, & qu'il en sort un pareil des bords de la fente du sujet, entre son bois & son liber ; mais ces feuillets, pour se rencontrer, se joindre, s'unir & former le nouveau cylindre ligneux, doivent se trouver dans un rapport, une correspondance, un abouchement, une coïncidence parfaite, comme en A, C, *fig.* 3, & si l'entre-deux du bois & du liber de la greffe n'est pas placé exactement vis-à-vis de celui du sujet, comme en B, D, la greffe périt, parce que ses productions ne peuvent se joindre & s'unir à celles du sujet.

II. LES Végétaux, comme les Animaux, rejettent les alliances étrangères, & n'en forment de solides & de durables qu'avec les individus de leur espèce & de leur famille : ainsi greffer un Pêcher sur un Saule, un Poi-

rier ſur un Orme, un Cériſier ſur un Chêne, &c. c'eſt perdre ſon tems & ſa peine. Pour que l'union de la greffe avec le ſujet ſoit sûre, facile & durable, il faut qu'il y ait entr'eux reſſemblance, rapport, analogie, non-ſeulement dans la conſtruction & la diſpoſition des organes; mais dans les qualités de la ſeve, la ſaiſon & la durée de ſon mouvement. Un Poirier & un Pommier ſe greffent mal l'un ſur l'autre, parce que la conformation des organes & la qualité des humeurs ſont différentes. Le Pêcher réuſſit bien ſur le Prunier & ſur l'Amandier; mais le Prunier & l'Amandier ne peuvent ſubſiſter long-tems l'un ſur l'autre, parce que la ſeve de l'Amandier ſe met beaucoup plus tôt en mouvement, s'arrête beaucoup plus tard, & par conſéquent dure beaucoup plus long-tems que celle du Prunier. Tous les Abricotiers s'accommodent bien du Prunier; quelques varietés, qui tiennent du Pêcher, réuſſiſſent ſur l'Amandier; mais leur union eſt ſi peu adhérente, que le moindre coup de vent les décolle. L'union du Cériſier avec le Mériſier ſauvage à fruit noir, n'eſt pas plus ſolide, parce que la ſeve de ce Mériſier eſt trop âcre, &c.

III. IL faut encore proportionner les greffes aux ſujets, la force & la grandeur naturelle des ſujets à celles des arbres francs dont on prend les greffes. Un bourgeon fort fera une mauvaiſe greffe ſur un ſujet foible & chétif, qui ne pourra lui fournir une nourriture ſuffiſante. Un bourgeon foible & chiffon ſera ſuffoqué par l'excès de la ſeve d'un ſujet vigoureux. Un Cériſier précoce réuſſit mal ſur un Mériſier. Un Pommier greffé ſur Paradis demeurera nain. Un Poirier greffé ſur l'Aubépine ou le petit Coignaſſier, ne deviendra qu'un arbre moyen, & même il ne pourra y ſubſiſter, ſi c'eſt une variété très-vigoureuſe, telle que l'Impériale à feuille de chêne, l'Ambrette, &c.

CHAPITRE VI.

DU CHOIX DES ARBRES, ET DES ESPÈCES ET VARIÉTÉS.

JE commencerai ce Chapitre par une reclamation contre un abus auſſi oppoſé à la raiſon qu'aux intérêts des Propriétaires.

On fait la dépenſe de conſtruire, chaperonner, crépir des murs, de les couvrir de treil-

lages, de défoncer & d'amender les terres; pour y planter de petits avortons, dont les uns périront auſſi-tôt; d'autres languiront pendant quelques années; les autres, reperçant mal, ne deviendront que des arbres eſtropiés, mal tournés, informes: quelques-uns, ſuivant l'eſpèce, & la façon dont ils ſeront conduits, pourront donner quelques fruits la quatriéme ou cinquiéme année, & les Poiriers la dixiéme ou douziéme; c'eſt-à-dire, lorſque les murs & les treillages commenceront peut-être à avoir beſoin de réparation. Le Pere de famille qui calculera ſes avances, leurs intérêts & les frais de culture, avec le produit tardif de ſes arbres, ſera obligé de convenir que ſon économie eſt défectueuſe.

Mais s'il plante des Pêchers, Abricotiers, Pruniers, de trois ans de greffe, des Poiriers & des Pommiers de quatre ou cinq ans, préparés, taillés, dreſſés, formés dans la pépinière (*), il ſera aſſuré du tempérament, de la forme, de la régularité de ſes arbres, qui ſe mettant à fruit dès la première année, lui donneront le plaiſir de la jouiſſance, & lui paieront l'intérêt de ſes dépenſes.

(*) C'eſt pour cette raiſon que j'ai preſcrit de grands intervalles entre les ſujets en pépinière.

Objection. Des arbres de cet âge, ſur-tout des Pêchers, garnis d'un grand nombre de branches, peuvent-ils reprendre aiſément ? & leur perte n'eſt-elle pas plus certaine que leur réuſſite ?

Réponſe. Les expériences multipliées, avec ſuccès, ſur des arbres déplantés avec de très-longues & bonnes racines, & replantés avec attention, peuvent raſſurer contre cette crainte, & me diſpenſent de prouver qu'un arbre trop jeune, mutilé par la tête & les racines, arraché de ſon ſol natal, transplanté dans une autre terre, obligé de changer de ſucs & de nourriture avant que ſon tempérament ſoit formé, court bien plus de riſques qu'un arbre fort. La différence du progrès des arbres forts & des arbres foibles plantés ſur les routes & dans les bois, montre combien on perd en plantant des arbres foibles.

Avoir expoſé l'abus, c'eſt l'avoir démontré à tout Cultivateur ſenſé, & je craindrois de faire injure à ſon diſcernement, ſi j'entrois dans le détail des motifs & des avantages qui doivent le faire réformer. Mais comme ſouvent les anciens abus ſont long-tems ſoutenus par l'habitude, l'entêtement, la pareſſe, la mauvaiſe honte de changer, & que celui-ci n'eſt encore reconnu & corrigé que par un petit nombre d'amateurs,

d'amateurs, je vais continuer ſuivant la pratique commune.

I. Choiſiſſez donc dans la pépinière des arbres de belle venue, moins forts par le nombre des années que par la bonté de leur tempérament, les plus vifs, les mieux faits, les plus ſains (*), & qui, dans l'endroit où ils ſeront rabattus, ſoient garnis de bons yeux, ou de bonnes branches dans une diſpoſition convenable à la forme qu'ils doivent avoir.

Quant à leur force, je m'explique. Des arbres qui ont fait des jets prodigieux, & qui montrent une vigueur exceſſive, doivent être rebutés, parce que cette grande force, qui ne provient que d'un terrein fumé & amendé, ne peut ſe ſoutenir dans des terres ordinaires. Si elle a ſa cauſe dans la bonté du ſujet, l'arbre a plus de diſpoſition à produire du bois que du fruit. Des arbres d'une force moyenne, d'une écorce vive, d'un air de vigueur & de ſanté, ſont préférables. Pour les arbres naturellement foibles, il ne faut pas eſpérer qu'ils ſe raccommoderont dans les meilleurs terreins.

Faites-les lever avec leurs racines entières,

(*) Des arbres trop jeunes, foibles, chétifs, ou trop vieux & rabougris, ne ſont pas propres à réuſſir.

ou du moins fort longues, cherchées & déterrées avec ſoin, ſans permettre qu'on tire avec force par la tige, comme pour les arracher, parce que les coudes nombreux des racines étant alongés, forcés & ſouvent rompus, ſans qu'il en paroiſſe aucune marque ſur l'écorce ſouple qui prête & obéit facilement, il s'y forme autant de chancres pernicieux aux arbres. Un arbre nain, dont les groſſes racines ne ſont pas longues d'un pied au moins, bien ſaines, ſans plaies ni meurtriſſures, doit être rejeté ; les demi-tiges & les tiges à proportion.

Tout le monde connoît les précautions néceſſaires contre le hâle & la gelée dans le tranſport des arbres; l'attention d'en faire tremper les racines dans l'eau pendant douze ou vingt-quatre heures avant de les planter, ſi le tranſport a été long; la néceſſité de les obiner ſéparément, ou planter en jauge, ſi leur plantation eſt long-tems différée après leur arrivée.

II. Ceux qui plantent des arbres pour faire commerce de leurs fruits, préférent les eſpèces dont le débit eſt le plus sûr & le plus avantageux : leur intérêt eſt leur maître & leur conſeil. Ceux qui n'ont en vûe que la fourniture de leur maiſon, déterminent les eſpèces d'arbres, & le nombre des arbres de chaque eſ-

pèce & de chaque variété, par la qualité, le tems de la maturité, & la durée de leurs fruits.

1°. La bonté des fruits étant relative au goût, je ne prétends point que mon jugement faſſe loi. Celui que je porterai ſur chaque variété de fruit eſt le plus généralement reçu ; mais la qualité des fruits dépendant eſſentiellement de celle des terreins, j'indiquerai quel terrein convient à chaque eſpèce & variété. La température des années, l'expoſition & l'état des arbres peuvent auſſi la faire varier ; mais cette variation n'eſt qu'accidentelle. Ainſi le Propriétaire conſultera ſon terrein & ſon goût.

2°. Dans chaque eſpèce d'arbres, il choiſira les variétés dont la maturité eſt ſucceſſive, afin d'étendre la jouiſſance de ſes fruits.

3°. Il évitera une exceſſive abondance des fruits qui mûriſſent en même tems que d'autres d'une qualité ſupérieure ; par exemple, des poires d'été, qui ne paroiſſent pas avec avantage à côté des pêches & des prunes.

4°. Il bornera le nombre des variétés qui, comme le Rouſſelet, le Doyenné, le Beurré, &c. paſſent promptement : au contraire, il multipliera celui des variétés qui ſe conſervent le plus long-tems, & qui ſont la dernière & la ſeule reſſource de l'arrière ſaison.

En un mot, chaque eſpèce doit remplir ſa faiſon ; & le concours des eſpèces & des variétés doit faire une riche & agréable diverſité. Il eſt impossible de donner, pour le choix, le nombre & l'aſſortiment des arbres, aucune règle qui convienne au goût & aux beſoins de tous les particuliers, à la qualité & à l'étendue de tous les terreins. Les amateurs trouveront quelques ſecours dans les listes des fruits propres à chaque mois, placés dans le Calendrier, & dans celles des variétés de chaque eſpèce, rangées dans l'ordre de leur maturité à la fin de ſon article.

CHAPITRE VII.

De la Plantation des Arbres.

ON diſtingue des arbres de trois tailles ou hauteurs : Des tiges de 6 à 8 pieds de hauteur au deſſous de la naiſſance des premières branches, qui ſe plantent en plein-vent, & en eſpalier lorſque la hauteur des murs excède 12 pieds : Des demi-tiges hautes de 3 à 4 pieds, qui conviennent mieux en plein-vent qu'en eſpalier, étant trop hautes pour garnir le bas du mur, & trop baſſes pour y ſubſiſter avec

les nains : Des nains ou baſſes tiges, qui ſont propres à tout uſage ; pour les eſpaliers, les contre-eſpaliers, les paliſsades, les éventails, & même le plein-vent : la hauteur de leur tige eſt de 3 à 6 pouces.

Si, dans les vaſtes potagers, on plante quelques maſſifs d'arbres de plein-vent, l'uſage d'y employer des tiges eſt mauvais ; leur ombrage s'étend trop loin, & leur hauteur les empêche de profiter de l'abri des murailles. Les nains ſont préférables : on les laiſſe croître en liberté, & on ne les taille que groſſièrement, pour donner quelque régularité à leur forme. Ils ſe plantent dans des foſſes de 4 à 5 pieds de largeur ſur autant de longueur, & 3 pieds au moins de profondeur ; ou mieux, dans des tranchées de pareilles largeur & profondeur, fouillées dans toute la longueur de chaque rang d'arbres. La diſtance entr'eux doit être de 9 à 15 pieds, ſuivant l'eſpèce.

Les arbres d'eſpalier ſe plantent (*), comme il va être dit, dans des plate-bandes défoncées à trois pieds au moins de profondeur, & améliorées, ſi le terrein n'eſt que de médiocre qua-

(*) La façon de planter les autres arbres eſt la même, excepté l'inclinaiſon de la tête.

lité ; larges de ſix pieds au moins, ou de dix à douze pieds, ſi l'on ajoute un contre-eſpalier, qui ſe plante dans les mêmes plate-bandes, à huit ou dix pieds des murs.

Les arbres en paliſſade, éventail, &c. ſe plantent autour des quarrés dans des plate-bandes larges de 3 pieds, & défoncées comme celles des eſpaliers, ou dans des foſſes, comme ceux de plein-vent, ſi le ſol eſt bon & net. On a raiſon de ne plus admettre dans les potagers les arbres en buiſſon, qui couvrent un grand eſpace de terrein difficile à labourer & incapable de rien produire.

Tout étant préparé, les places, les diſtances, l'expoſition, &c. marquées, il faut habiller les arbres.

L'habillement d'un arbre, avant de le planter, conſiſte à retrancher les racines chevelues (à moins qu'il ne ſoit replanté presqu'auſſitôt qu'il eſt levé, & avant qu'elles aient pu ſe deſſécher) ; à rafraîchir les racines, c'eſt-à-dire, en couper un peu de l'extrémité pour faire une coupe nette & unie, au lieu d'une rupture ou d'un déchirement qui ne pourroit ſe cicatriſer ; à rabattre au deſſus du mal celles qui ſont rompues, écorchées, endommagées. Les coupes doivent être en pied de biche, &

faites en deſſous, afin que leur aire s'applique ſur la terre.

Pour eſpalier & éventail, il faut rejetter tous les arbres dont les racines ne peuvent faire eſpérer des branches égales ſur les deux côtés; tels que ceux qui ont une racine forte d'un côté, & une foible de l'autre; ou une racine baſſe & une haute quoique d'égale force; ou une racine horizontale & une pivotante. Si cependant, faute d'autres, on eſt obligé d'admettre de tels arbres, il faudroit retrancher la racine foible des premiers, la racine inférieure des ſeconds, & la racine pivotante des derniers, à moins qu'elle ne ſoit plus forte que l'autre, auquel cas on ſupprimeroit l'horizontale.

La qualité du ſol décide la diſtance à laquelle les arbres doivent être plantés. Dans un bon terrein, cinq ou ſix toiſes peuvent ne pas être un aſſez grand intervalle entre chaque arbre. Dix-huit ou vingt pieds, qui ſuffiſent dans un terrein médiocre, ſeroient un eſpace beaucoup trop grand dans les ſables ſecs & maigres, où les arbres ne viennent qu'avec le ſecours des engrais & des arroſements, & acquièrent à peine 10 ou 12 pieds d'étendue. On doit auſſi avoir égard à l'eſpéce & à la variété d'arbres. Un Pêcher s'étend plus qu'un

Poirier; un Poirier de Virgouleuſe plus qu'un Saint-Germain. Des arbres plantés trop près l'un de l'autre, ne trouvent ni aſſez de place ſur le mur pour s'étendre, ni aſſez de nourriture dans la plate-bande pour vivre : plantés trop loin, ils ne peuvent couvrir le mur, dont la ſurface eſt trop précieuſe pour en laiſſer une partie vuide & inutile. De plus, la diſtance entre les arbres doit être en raiſon inverſe de la hauteur à laquelle ils pourront s'élever. Des arbres en contre-eſpalier, dont la hauteur n'excède pas 4 ou 5 pieds, doivent être beaucoup plus éloignés l'un de l'autre que ceux d'un eſpalier haut de neuf à dix pieds, parce que les arbres doivent regagner ſur l'étendue ce qu'ils ne peuvent obtenir ſur la hauteur.

L'arbre ſe met en place (à 9 ou 10 pouces du mur vers lequel on incline un peu la tige), de façon que ſes plus groſſes racines ſoient dans une direction parallele au mur; afin que la ſeve, qui ſe porte ordinairement ſur le même côté que les racines qui l'ont pompée, agiſſe ſur les côtés & y développe les branches plutôt que ſur le devant ou le derrière de l'arbre. Mais dans le cas où l'on eſt obligé de planter des arbres auxquels on ne peut con-

ſerver qu'une groſſe & principale racine, on place cette racine du côté de la plate-bande & oppoſée au mur. Les branches ſeront ſujettes à percer ſur le devant : on aura ſoin de les paliſſer de bonne heure dans la direction parallele au mur. En plantant les arbres pour eſpalier & pour éventail, il faut diſpoſer leurs racines horizontalement, car ſi elles piquent en bas, les branches ſouffriront difficilement une direction horizontale, produiront ordinairement ſur leur côté ſupérieur des bourgeons forts qui affecteront une direction verticale, qu'on pourra rarement incliner ſans qu'ils faſſent la trompette, & qui exigeront fréquemment des ravallements de la partie de la branche ultérieure à leur naiſſance.

Quant à la profondeur à laquelle un arbre doit être planté, non-ſeulement il faut que l'endroit de l'inſertion ou greffe ſoit hors de terre ; mais que le tronc ou la partie qui eſt immédiatement au deſſus des racines, ne ſoit enterré que fort peu. A moins que le terrein ne ſoit très-ſec, un arbre, pourvû qu'il ſoit enterré un peu au deſſus de la naiſſance des racines, ſauf à le butter pendant les premières années, ſe portera mieux que s'il étoit enfoncé. La langueur & la ruine de beaucoup d'arbres

viennent de ce qu'ils ſont plantés trop bas. Leurs racines placées à une profondeur où les pluies & les bienfaits de l'air & du ſoleil ſe font ſentir rarement, tirent de la terre des ſucs groſſiers & ſans qualité. Le tronc, qui eſt regardé comme l'eſtomac de l'arbre, les reçoit; mais trop abreuvé par les humidités de la terre, ſans reſſort & ſans action, il les tranſmet cruds & indigeſtes à la tige & aux branches. L'arbre, pour ſe procurer une meilleure nourriture, produit un ſecond étage de racines à la hauteur où devroient être les véritables; mais dès-lors il dépérit d'année en année; ſes feuilles deviennent jaunes, ſes fleurs coulent, ou ſes fruits, s'il en porte quelques-uns, ſont ſans ſaveur. Tout arbre qui a un double étage de racines ne peut long-tems ſubſiſter.

Les racines des arbres étant bien garnies de terre la plus meuble, arrangée & inſinuée avec la main, s'il eſt néceſſaire, & recouvertes de 3 ou 4 pouces, ſi la terre eſt ſéche, & ſur-tout ſi la plantation ſe fait après l'hyver, il faut plomber à l'eau; c'eſt-à-dire, jetter en pluie deux arroſoirs d'eau dans chaque foſſe, afin de lier & attacher la terre aux racines, & n'achever que deux jours après de remplir les foſſes & de dreſſer la plate-bande: mais ſi

la terre eſt humide, & ſi la plantation ſe fait avant l'hyver, on peut achever l'ouvrage ſur le champ, & ſe diſpenſer de plomber à l'eau. Dans tous les cas & dans tous les tems, plomber avec le pied eſt une fort mauvaiſe pratique.

S'il ne s'agit que de regarnir un eſpalier, de remplacer quelques arbres morts, il faut faire des foſſes de la grandeur marquée ci-devant, les remplir de bonnes terres les plus voiſines, &, à la place de celles-ci, tranſporter celles qui ſont ſorties de la fouille. Un arbre ne réuſſit point dans la place & dans la même terre où un arbre de même eſpèce eſt mort, ou a vêcu quelques années. Il eſt bon, même en changeant l'eſpèce, de changer la terre, ou d'y mêler une partie de terre neuve ou d'engrais.

On peut tranſplanter les arbres fruitiers depuis la ceſſation de la ſeve d'août (vers la Saint-Martin, ſouvent dès le premier de novembre) juſques vers le premier mouvement de la ſeve du printems (du premier au quinze mars); mais il n'y a que les terreins très-froids & humides, dans leſquels il ne ſoit pas avantageux de planter avant l'hyver.

Vers la fin de février, on rabat à la hauteur convenable les arbres nouvellement plantés, de façon qu'il reſte au moins cinq ou ſix

pouces du jet de la greffe garni de bons yeux. S'il s'y trouve de bonnes branches, on en conſerve deux ou quatre, les plus oppoſées, & les mieux placées ſur les côtés, & on les taille de deux à ſix yeux, ſuivant l'état & la longueur des racines; car ſi un arbre a été planté avec des racines fort courtes ou maltraitées, il faut lui décharger la tête, ne lui laiſſer que deux branches & ne les tailler qu'à deux yeux chacune. En quelque état que ſoient les racines, il faut conſerver des yeux, ſoit ſur le jet de la greffe, ſoit ſur les branches qui en ſont nées, pour donner des iſſues à la ſeve, qui, n'ayant qu'une action très-foible dans des arbres fatigués de la transplantation, ne peut que fort difficilement ſe faire des ſorties au travers d'une écorce dure, ſouvent fanée & demi-deſſéchée.

Dans les années ſéches, une voie d'eau jettée de tems en tems au pied de chaque arbre nouvellement planté, & un binage donné enſuite à la plate-bande, ſont un ſecours très-efficace & ſouvent néceſſaire.

Je ne mets point en queſtion ſi les plate-bandes des eſpaliers doivent être fumées & engraiſſées. Tant que la force & le nombre des productions d'un arbre & le verd de ſes feuil-

les montrent ſa ſanté & ſa vigueur, il eſt évident qu'il a aſſez de nourriture; mais dès qu'il paroît ſouffrir, languir, s'affoiblir, ſans qu'on puiſſe appercevoir aucune cauſe de ſon dépériſſement, ni découvrir en lui aucune maladie, on a lieu de croire qu'il n'en a point d'autre que la faim. Si le beſoin ſe déclare dans une ſaiſon où les engrais produiſent peu d'effet, on ôte ſur la plate-bande une levée de terre, ſans découvrir les racines; on délaye en beaucoup d'eau du crotin de cheval, ou de la bouze de vache, ſuivant la qualité du terrein; on en jette deux ou trois ſeaux au pied de l'arbre, & on remet la terre. Ce ſecours peut ſuffire juſqu'à la fin de l'automne: alors on garnit la plate-bande de fumier ou autres engrais, qu'on n'enterre qu'en donnant un labour après la taille. Les fumiers & amendemens, dont la néceſſité n'eſt pas ſuſceptible de doute, ſe renouvellent plus ou moins ſouvent, ſuivant le beſoin des arbres & la qualité du terrein.

On donne deux labours par an aux plate-bandes des eſpaliers, l'un avant l'hyver, & l'autre à la fin de février (*); & pendant l'été

(*) Voyez l'Article des Labours au commencement de la ſeconde Partie.

quelques binages. En faisant les labours, on ne peut être trop attentif à ne couper ni offenser les racines, ni laisser échapper la bêche contre le tronc des arbres. Une des causes les plus ordinaires de leur ruine, est la mal-adresse & la négligence en labourant.

L'avantage des expositions & de l'abri des murs, qui défendent & avancent des légumes, a introduit l'usage d'en cultiver dans les plate-bandes des espaliers, au préjudice des arbres. Ceux qui ne peuvent se résoudre à sacrifier le petit agrément de jouir un peu plus tôt de ces légumes, doivent au moins bannir des espaliers celles qui s'élèvent, ou qui épritent la terre.

CHAPITRE VIII.

DES ESPALIERS (*).

LE mot *Eſpalier* eſt formé de l'Italien *ſpagliera* ou *ſpalliera*, qui ſignifie dans notre langue *eſpalier*, *treille*, *tapiſſerie*; ou du latin *palare*, échalaſſer, parce qu'avant l'invention des treillages, des loques & des autres expédiens qui ſont en uſage, on attachoit les arbres à des échalas, pour les former, comme il ſe pratique encore aſſez fréquemment pour les contre-eſpaliers, paliſſades & éventails.

La culture des arbres en eſpalier eſt une partie du Jardinage inconnue aux Anciens, & aſſez récente pour nous, qui procure à nos jardins leur plus bel ornement. Elle couvre les murs de tapis ſemés de fleurs, garnis d'une verdure brillante, enrichis de fruits nombreux. Dans la ſaiſon même où la nature eſt dépouillée de toute ſa beauté, la diſpoſition régulière des branches d'un arbre en eſpalier en fait un objet agréable à la vûe.

(*) La plûpart des règles de la taille, de la conduite & de la culture des arbres en eſpalier qui vont être expoſées, appartiennent également & s'appliquent aux arbres en contre-eſpalier, éventail, &c.

Mais s'il eſt rare de trouver des arbres en eſpalier qui donnent à leur maître une ſatisfaction complette, & qui le dédommagent de ſes dépenſes, c'eſt que la plûpart ſont mal plantés, mal taillés, mal conduits. Sans m'arrêter à reprocher aux Jardiniers leurs mauvaiſes pratiques, je vais continuer à en expoſer qui ſont fondées ſur l'expérience & la raiſon.

CHAPITRE IX.

FORME DES ARBRES EN ESPALIER.

LA différence entre un arbre en eſpalier & un arbre en plein-vent, eſt que celui-ci élève ſa tige & ſa tête en liberté, étend de tous côtés, multiplie, diſpoſe, dirige ſes branches & toutes ſes productions, ſans être aſſujetti à d'autres loix que celles que la nature a preſcrites à ſon eſpèce : au lieu que l'arbre en eſpalier, ſans tige, ou avec une tige dont la longueur eſt bornée à la naiſſance des premières branches, ne peut avoir que des branches latérales, dont le nombre & l'étendue ſont décidés par la ſurface du mur, la diſpoſition & la direction ſoumiſes aux règles de l'art. Toutes attachées parallelement au mur, pour le couvrir

vrir d'un tapis ſans vuides & ſans confuſion, elles doivent être tellement fécondes, que leur petit nombre ſoit compenſé par l'abondance & la beauté de leurs fruits. L'arbre qui n'a que la régularité, n'eſt qu'agréable; l'arbre qui n'a que la fécondité, n'eſt qu'utile; celui qui réunit les deux qualités, eſt parfait.

I. Pour former un arbre régulièrement, il faut rabattre ſa tige, comme il a été dit ci-devant; & des branches qui ſont ſur ſes côtés parallèles au mur, ou qui y reperceront, choiſir les deux plus vigoureuſes & les plus oppoſées, l'une ſur un côté, l'autre ſur l'autre (*). Ces deux branches ſeront comme les meres de toutes les autres, & la baſe de tout l'arbre, qui au lieu d'une tige verticale, dont le canal direct porteroit la plus grande partie de la ſeve vers le haut, aura comme deux tiges ou deux canaux obliques qui partageront entr'eux toute la maſſe de la ſeve, pour la diſtribuer ſur les deux côtés.

(*) Lorſqu'un arbre ne reperce que d'un côté, ou reperce inégalement, on n'obtient ces deux branches que la deuxiéme ou la troiſiéme année, en rabattant à deux ou trois yeux le bourgeon le plus fort, & ſupprimant les autres.

On les paliſſe à-peu-près à quarante-cinq dégrés d'inclinaiſon, de ſorte qu'elles faſſent un angle preſque droit au ſommet de la tige. D'année en année, on attachera dans la même direction le principal bourgeon ſur lequel on taillera, afin que cette ſuite de tailles ne faſſe qu'une branche-mere ſur chaque côté de l'arbre. Cependant on dirige verticalement les bourgeons qui ſortent du côté ſupérieur de ces deux branches-meres, & horizontalement ceux qui naiſſent ſur le côté inférieur (*).

(*) Quelques Amateurs épris de cette forme d'arbres l'ont réduite en plan géométrique dans un petit Ouvrage, peut-être trop ſérieux, imprimé chez Delatour en 1773. Quelque confiance que méritent leurs obſervations, peut-on eſpérer que la Nature, libre dans ſa conduite, ennemie de la contrainte & de la ſymmétrie, ſe ſoumettra aux régles de la Géométrie, & fera ſes opérations & ſes productions à l'équerre & au niveau ?

Il ne faut pas même prendre ici dans une rigueur géométrique les termes *branches verticales*, *branches horizontales*, ni les figures qui les repréſentent ; mais entendre, & dans la pratique ſuivre plutôt l'approximation que la préciſion pour la direction de ces branches : de ſorte que les verticales ſoient un peu inclinées, & les horizontales un peu élevées ; & que les unes ne ſoient pas exactement perpendiculaires, & les autres exactement parallèles à l'horiſon, pour les raiſons indiquées dans le Chapitre ſuivant, *obſerv.* II. & IV.

Cette disposition de branches (dont la Planche III présente un modèle qu'il faut imiter le plus qu'il est possible), adoptée par les plus célèbres Cultivateurs, simple, naturelle, est raisonnée; ayant pour but de déterminer sur les côtés de l'arbre l'action & l'abondance de la seve, pour leur assurer la force & l'étendue, au lieu de l'abandonner à son emportement sur le haut, qu'elle ne laissera jamais foible & dégarni. Mais (comme il sera dit), les yeux du côté supérieur d'une branche inclinée s'ouvrant en plus grand nombre, & produisant des bourgeons plus vigoureux que ceux du côté inférieur; & les branches qui s'élèvent verticalement prenant beaucoup plus de force que celles qui sont inclinées, comme on le voit dans la même figure : il arrive que ces branches droites ou verticales tirent la principale force de l'arbre, pendant que les branches horizontales trop peu nombreuses & trop foibles garnissent mal le bas du mur, & souvent périssent en peu d'années. Pour leur assûrer plus de force & de durée, j'ai pratiqué la méthode suivante.

II. Un jeune arbre (*Planche IV*, *fig. 1*) étant pourvû de deux bons bourgeons, je les taille à une longueur convenable à leur force,

pour leur faire produire deux ou trois bourgeons, comme *a*, *b*, *c*, *fig. 2*; donc *a* & *b* ſont eſſentiels.

L'année ſuivante, je taille court le bourgeon *a*, tant pour lui faire pouſſer un ſeul bourgeon vigoureux (je ſupprimerai les autres à l'ébourgeonnement, s'il en paroît), que pour obliger la ſeve de monter en plus grande quantité dans le bourgeon *b*, que je taille auſſi long que ſa force le permet.

L'année ſuivante, l'arbre étant tel que le repréſente la *figure 3*, je donne au bourgeon *a* la taille dont il eſt capable. Je taille auſſi, ſuivant les règles, les bourgeons, *c*, *d*, *e*, provenus du bourgeon *b*. Enſuite j'incline la branche *b e* pour en faire une branche horizontale, & je reprends la branche-mere ſur le bourgeon *a*, comme on voit *fig. 4*. Par ce procédé, la branche la plus forte devient une branche horizontale. Etant auſſi la plus longue, elle jouit de tous les bienfaits de l'air, qui entretiennent ſa vigueur; & la branche *a*, par ſa poſition & ſa direction, ne prendra que trop d'avantage ſur la branche horizontale.

L'année ſuivante, l'arbre ayant pouſſé les bourgeons à bois, marqués dans la *fig. 1*,

Planche V. (*), je les taille ſuivant les règles, comme repréſente la même figure. J'ai eu attention de ne laiſſer venir ſur le côté ſupérieur de la branche *a f* aucun bourgeon fort; mais j'y ai ménagé & paliſſé verticalement un bourgeon moyen, tel que *g*, pour en faire une principale branche verticale.

Deux choſes ſont à obſerver dans le choix de ce bourgeon; 1°. Qu'il ſoit tout au plus de force moyenne, parce que s'il étoit fort il deviendroit bientôt une branche vigoureuſe, qui prendroit trop d'avantage ſur les autres; 2°. Qu'il ſoit éloigné de dix-huit pouces au moins de la ligne qui tomberoit d'à-plomb ſur la tige de l'arbre, tant afin de laiſſer l'eſpace néceſſaire pour placer les branches qui en naîtront, que pour ne pas élever près de la tige une branche qui ſe ſubſtitueroit à elle, & s'en attribueroit bientôt les avantages par ſa force & la rapidité de ſon progrès.

L'année ſuivante, l'arbre étant dans l'état repréſenté par la *figure* 2, *Planche V*, & les deux bourgeons *h i* ayant été un peu inclinés au paliſſage, pour les préparer à l'uſage au-

(*) N'étant queſtion que de la forme de l'arbre, les figures ne repréſentent exactement que les branches à bois.

quel ils ſont deſtinés ; d'abord je taille tous les bourgeons, comme repréſente la même figure: enſuite j'examine ſi la partie *e i* de la branche *b e i* pourra encore être flexible dans un an ; & dans ce cas, je paliſſe les bourgeons *h i* dans la même direction, & je laiſſe le bourgeon *i* ſe fortifier ; ſinon je l'incline horizontalement, ou preſque horizontalement, pour en faire une ſeconde branche horizontale ; & je reprends la branche-mere *b e* ſur le bourgeon *h*. Enfin j'incline davantage la branche horizontale *m n o*, que j'avois laiſſée juſqu'ici dans une direction un peu élevée, afin qu'elle profitât davantage.

L'année ſuivante, je taille l'arbre comme il eſt repréſenté *Planche VI*, & je ne change rien au paliſſage dans la direction de ſes branches.

L'année ſuivante, l'arbre, qui peut être regardé comme un arbre formé, ſe taille & ſe paliſſe ſelon les règles ; mais ſur la branche-mere je choiſis un bourgeon moyen, tel que *x* pourra le produire, éloigné de la branche *r s* d'environ trois pieds, pour en faire une ſeconde branche verticale.

Je continue ſucceſſivement d'année en année, à former ſur l'arbre des branches verticales & des branches horizontales de la façon qui vient d'être expoſée. Il eſt aiſé d'apperce-

voir que les branches les plus vigoureuſes de l'arbre, qui ont pris une grande avance dans une direction favorable, étant converties en branches horizontales, elles ſe ſoutiendront d'autant plus long-tems, que les branches verticales au contraire ne ſont formées qu'avec des bourgeons moyens, qui ne peuvent en peu de tems prendre une grande ſupériorité. Si cependant celles-ci faiſoient un progrès excessif, on le pourroit modérer en les ravalant à la taille ſur leurs bourgeons moyens, & en les paliſſant dans une direction auſſi inclinée que l'état de l'arbre le peut permettre, comme on voit *Planche IX.*

III. Il y a des Jardiniers qui forment leurs arbres ſans branches-meres, & ſans aucune branche verticale. Ils inclinent toutes les branches fortes, & les diſpoſent de façon que les ſupérieures puiſſent au beſoin être rebaiſſées pour remplacer les inférieures à meſure qu'elles périſſent, ou qu'elles s'épuiſent; & ils ne rempliſſent le milieu que de branches moyennes & foibles. Cette méthode, pratiquée avec intelligence, eſt très-bonne pour les contre-eſpaliers & les eſpaliers qui ont peu de hauteur.

CHAPITRE X.

TAILLE DES ARBRES.

OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES.

I. TOUT arbre tend à s'élever; ceſt une loi de ſon méchaniſme, ou de la nature qui le porte à s'approcher du pere de la végétation. Toutes ſes branches, affectant une direction verticale, ſemblent fuir le froid & les vapeurs groſſières de la terre, & chercher dans une région plus élevée un air plus pur & plus tempéré. Si les branches inférieures d'un arbre en plein-vent prennent par la ſuite une direction horizontale, ou même plus inclinée, c'eſt que, pour ſe ſouſtraire à la domination des branches ſupérieures qui s'oppoſent à leur élévation, & qui leur dérobent la jouiſſance des bienfaits de l'air & du ſoleil, elles s'alongent trop à proportion de leur groſſeur; & n'ayant de point d'appui qu'à leur inſertion, leur poids les incline néceſſairement.

La hauteur d'un arbre en eſpalier ayant pour

terme la hauteur du mur, qu'il ne lui eſt pas permis de ſurpaſſer, il faut dédommager la nature contrariée ſur ce point, & donner à l'arbre, en étendue, ce qu'on lui refuſe en hauteur. Vouloir réduire à 10 ou 12 pieds d'étendue un arbre vigoureux planté dans un bon terrein, c'eſt une entrepriſe téméraire contre les loix de la nature, qui ne peut s'exécuter qu'en défigurant & ruinant cet arbre par des traitemens contraires au bon ſens, par des retranchemens exceſſifs, des mutilations & des plaies multipliées.

II. La plus grande maſſe de la ſeve s'élève vers le haut de l'arbre, & ſon action y eſt plus ou moins grande, ſuivant qu'elle y trouve des canaux plus verticaux ou plus obliques. Les branches inférieures n'en reçoivent que très-peu, comme de petits ruiſſeaux qui ſe détachent de la maſſe d'un grand courant, & s'échappent par des ſaignées qu'ils rencontrent ſur ſes bords.

Puisque la ſeve ſe porte avec plus d'abondance & d'activité dans le haut que dans le bas, & qu'elle fortifie beaucoup plus les branches verticales que les branches inclinées, il eſt important d'uſer de toutes les reſſources de l'art pour modérer ſon effet dans le haut de

l'arbre, & l'augmenter dans le bas, afin d'entretenir, autant qu'il eſt poſſible, l'équilibre entre ces deux parties ; ſur-tout ne ſouffrir dans le haut aucune forte branche verticale, de peur qu'elle ne profite avec excès au détriment des autres.

III. Comme les eaux d'un fleuve coulent plus facilement dans un canal droit & libre, que dans un canal ſinueux & embarraſſé ; ainſi la ſeve coule avec plus de facilité dans les branches droites & unies, que dans celles qui ont des coudes, des nœuds, des calus, des chicots, des bourrelets, &c.

Par conſéquent, il faut prévenir ou corriger ces défauts, & ôter ces obſtacles au cours de la ſeve, dont ils embarraſſent & rétréciſſent le canal, & quelquefois arrêtent le mouvement.

Ce ſoin eſt intéreſſant, ſur-tout pour les branches inférieures d'un arbre, dans leſquelles le peu de ſeve qu'elles reçoivent doit au moins trouver des canaux libres, ſans circuits, détours ni embarras capables de retarder ſon action. Un Jardinier qui le néglige eſt indifférent au ſuccès de ſes arbres.

IV. Si le partage inégal de la ſeve, entre les branches ſupérieures & les branches inférieures d'un arbre, produit l'inégalité de leurs

forces, la direction plus inclinée de celles-ci y contribue ; mais des expériences cent fois répétées prouvent que la principale cause de leur dépérissement & de leur foiblesse, est leur position au dessous des autres, qui les empêche de recevoir l'abondance des pluies & des rosées du ciel.

[Les feuilles des arbres (& des plantes) montrent par leur disposition, leurs formes, & leurs divers caractères, qu'elles sont destinées à recevoir les bienfaits du ciel, & à les transmettre dans toutes les parties des végétaux feuillés, dans la quantité, & de la manière convenable à chaque espèce. Dans un Traité sur la pratique du Jardinage, dans lequel je n'entreprends point d'expliquer les loix de la végétation & les rapports des diverses parties des végétaux, je ne ferai point l'application de ce principe aux différentes sortes de feuilles, sessiles, amplexicaules, cylindriques, laciniées, sétacées, &c : je me bornerai à nos arbres fruitiers, qui tous ont des feuilles entières & pédiculées. Ces feuilles font couler les humidités qu'elles reçoivent, par le canal ou sillon creusé sur leurs queues, à l'œil placé sous l'aisselle de chaque queue, & à la branche à laquelle elles sont attachées. Ces humi-

dités parviennent à la tige le long des branches avec lesquelles elle fait toujours un angle (plus ou moins) aigu ; & descendent jusqu'aux racines, qui autrement ne profiteroient jamais que des grandes pluies, seules capables de pénétrer le toit épais formé par le feuillage. De ces notions que je ne fais qu'indiquer, il suit évidemment qu'une branche étendue horizontalement ne peut faire passer à la tige ni aux racines les humidités de l'air : que les feuilles qui naissent sur le côté inférieur de cette branche se trouvent nécessairement dans une disposition contraire à l'usage auquel elles sont destinées ; que les feuilles qui naissent sur le côté supérieur de cette branche, peuvent bien par leur disposition être capables de remplir leur fonction ; mais qu'étant dominées & couvertes par celles des branches supérieures, elles reçoivent peu de pluie & de rosée : que par conséquent elles fourniſſent peu à la branche qu'elles doivent nourrir : qu'ainsi cette branche toujours dans la disette ne peut ni acquérir de vigueur, ni faire de belles productions. D'après cette explication, le lecteur pourra rectifier quelques expressions de ce Chapitre & des suivans, plus conformes aux idées & au langage des Jardiniers qu'à l'exacte vé-

rité de la phyſique ; & ſuppléer les obſervations que j'omets ſur la ſeve fournie aux plantes par les humidités de l'air imbibées par les feuilles, & tranſmiſes aux diverſes parties des plantes].

Une branche inférieure, bien ſaine, profite peu & menace d'un vuide prochain. Détachez-la ; & ſans changer ſa direction, ou en l'inclinant un peu moins, paliſſez-la à quelques échalas fichés dans la plate-bande, à 7 ou 8 pouces du mur, de ſorte qu'elle ne ſoit point couverte par les branches ſupérieures ; elle reprendra vigueur & ſe rétablira. Un bourgeon perce à propos dans le bas d'un arbre, pour y remplir le vuide de quelque branche qui a péri : ſi vous l'attachez auſſi-tôt au mur, il prendra peu de force ; mais ſi pendant les deux premières années, ou du moins pendant la première, vous l'attachez à une diſtance du mur ſuffiſante pour le ſouſtraire aux branches ſupérieures, quoique dans une direction très-oblique, il deviendra fort, & capable de réparer le défaut de l'arbre. Cette pratique très-utile eſt une des plus négligées, peut-être une des plus ignorées.

C'eſt pourquoi j'ai dit ci-devant qu'il ſeroit avantageux pour les arbres en eſpalier, que

les murs fuſſent conſtruits en talus. En effet, ſi les murs avoient ſeulement un pied de talus, les arbres plantés à 9 ou 10 pouces du pied des murs, ſeroient inclinés en arrière de 18 à 20 pouces, & leurs branches inférieures jouiſſant des bienfaits de l'air, recevant les pluies, les roſées, & les rayons du ſoleil plus directs, ne s'étioleroient point ſous les ſupérieures, qui dans la diſpoſition ordinaire leur dérobent une grande partie de ces avantages. Au défaut de mur d'une telle conſtruction, je me ſuis bien trouvé de paliſſer le bas de mes arbres à des échalas plantés à 10 ou 12 pouces du pied du mur & inclinés ſur le treillage auquel je les attache par leur extrémité. Cet expédient a rendu la force aux branches inférieures de mes arbres qui dépériſſoient.

V. Comme la plus grande action de la ſeve eſt dans le haut de l'arbre, ainſi la plus grande action de chaque portion de ſeve départie à chaque branche, eſt ſur l'extrémité & ſur les parties voiſines de l'extrémité des branches (ſuppoſé que l'extrémité ne ſoit pas beaucoup plus inclinée que le reſte); de ſorte que, ſuivant l'ordre commun & les loix ordinaires de la végétation, le bourgeon ter-

minal d'une branche (taillée ou non taillée) eſt le plus fort de tous, & les autres diminuent de force à proportion qu'ils naiſſent plus loin.

Ou pourroit dire généralement, que la plus grande action de la ſeve dans une branche eſt ſur l'endroit où elle trouve moins de réſiſtance, & que ſes effets ſont plus ou moins grands, en proportion inverſe de la réſiſtance qu'elle rencontre. Or cet endroit étant l'extrémité de la branche, dont l'écorce plus tendre cède plus facilement à l'effort de la ſeve, c'eſt-là qu'elle développe les bourgeons les plus forts; & dans le reſte de la branche, ſes productions ſont d'autant plus foibles qu'elle éprouve plus de réſiſtance, ou de difficulté à entrer dans les bourgeons, dont les canaux étroits ſont preſſés par une écorce dure, roide, aoûtée.

Cet ordre & cette gradation de force dans les productions d'une branche ſeroient invariables, ſi le mouvement de la ſeve n'étoit jamais dérangé. Mais 1°. les chancres, la gomme, les calus, &c. & ſur-tout les plaies grandes & multipliées, interrompant ou reſſerrant le paſſage de la ſeve, l'obligent de reporter ſon action ſur les parties en-deçà de ces obſtacles qui réſiſtent à ſon cours. 2°. La courbure

d'une branche, qui par la tenſion & la preſſion de l'écorce contre le bois ſur le côté ſupérieur, & ſes rides & ſon froncement ſur le côté inférieur, rétrécit le canal de la ſeve, la force de s'ouvrir des iſſues vers le ſommet de la courbure. C'eſt un expédient dont on uſe quelquefois pour faire naître des bourgeons forts dans les endroits où ils ſont néceſſaires. 3°. Un mauvais paliſſage, qui incline plus l'extrémité d'une branche que ſon milieu, produit preſque le même effet que la courbure, & détermine l'action de la ſeve ſur les yeux les plus élevés : car, je le répéte, la loi générale de ſon mouvement porte toujours ſa principale action ſur les parties les plus élevées ; de ſorte que ſi l'on taille une branche diſpoſée horizontalement ſur un œil placé en deſſous, quoique terminal, il produira un bourgeon moins fort que l'avant-dernier œil placé en deſſus, & par conſéquent plus élevé.

CHAPITRE

CHAPITRE XI.

TEMS ET FAÇON DE TAILLER.

1. L'ESPÈCE & l'état des arbres déterminent le tems de leur taille.

1°. Le Poirier & le Pommier, dont la moëlle eſt compacte, & le bois à l'épreuve des gelées de notre climat, ſe peuvent tailler depuis le commencement de la chûte de leurs feuilles, juſqu'au premier mouvement de leur ſeve, au mois de mars. Cependant dans les mois rigoureux de l'hyver, il faut obſerver de ne point tailler pendant les fortes gelées, ni par la pluie, qui peut être auſſi-tôt convertie en glace ou en verglas; de peur que ces intempéries ſaiſiſſant tout-à-coup les plaies récentes, l'œil terminal de la taille ne ſoit ruiné, ou aſſez endommagé pour ne produire qu'un bourgeon foible.

2°. Tous les autres arbres, dont le bois eſt tendre, & la moëlle large & ſpongieuſe, ne peuvent, dit-on, ſe tailler ſans préjudice ou ſans danger, que depuis la mi-février, lorsque le tems des fortes gelées eſt paſſé, juſqu'à la

fin de mars. Je peux assurer contre cette opinion commune, qu'il est autant, & même plus avantageux de tailler ces arbres en automne, aussi-tôt que la plus grande partie de leurs feuilles est tombée, & lorsqu'ils n'ont plus assez de seve pour ouvrir ou enfler leurs yeux, mais qu'il leur en reste assez pour commencer à guérir le bord de leurs plaies. Ces arbres, sur-tout les Abricotiers, seront bien moins sujets à la gomme, que s'ils ne sont taillés que dans le premier mouvement de la seve, qui se portant trop abondamment sur des plaies récentes, s'y coagule, & est altérée par les gelées tardives, & par les intempéries de cette saison. Si cependant on préfère de tailler en février, les vieux arbres, les foibles, les malades se taillent les premiers, avant que la seve commence à travailler à l'extrémité de leurs bourgeons, parce qu'ils ne sont pas en état de supporter des pertes. Quelques Jardiniers attendent pour tailler les Abricotiers, & les Pêchers qu'ils soient en fleur, ou près de fleurir, afin de distinguer sûrement les bons yeux de ceux que l'hyver a endommagés ou fait périr. Des travaux plus urgents ou plus intéressants, & l'impossibilité de faire autrement, peuvent excuser ce délai presque tou-

jours préjudiciable aux arbres, même les plus vigoureux : car on peut ſoupçonner, & même aſſurer, que ſouvent la coulure & l'avortement des fleurs, & pluſieurs maladies, ſont occaſionnées par la perte de la grande quantité de ſeve qui étoit montée dans les extrémités qu'on retranche à la taille ; par le déſordre que cette taille met dans la végétation des arbres qui, dépourvûs & incapables de ſuffire en même tems à la guériſon de leurs plaies & à la nourriture de leurs fruits, tombent néceſſairement dans la langueur & l'épuiſement, s'ils retiennent leurs fruits ; à joindre que leurs yeux ouverts ou prêts à s'ouvrir, redoutent les moindres ſecouſſes, qui peuvent les détacher, & exigent beaucoup d'adreſſe & de légèreté dans la main du Jardinier.

II. LA coupe doit être nette, ſans éclats du bois, ſans déchirement de l'écorce. Pour que la pluie ne s'arrête point ſur l'aire de la coupe, & que la plaie ſe recouvre plus promptement, on fait la coupe un peu oblique, ou en talus oppoſé à l'œil, la prenant un peu plus haut que le ſupport de l'œil, & la finiſſant à une ou une ligne & demie au deſſus de l'œil. Si elle eſt priſe trop bas, l'œil eſt éventé & périt, ou ne produit qu'un bourgeon

foible ; ſi elle ſe termine trop haut, il reſte un onglet qui empêche la plaie de ſe recouvrir, & qui fait faire au bourgeon terminal la trompette ou un coude déſagréable.

Toute coupe faite avec la ſcie doit être enſuite parée & unie avec la ſerpette. Toute grande plaie doit être couverte de terre franche, ou de terre pétrie avec de la bouze de vache.

CHAPITRE XII.

NÉCESSITÉ DE LA TAILLE.

LES arbres produiſant d'eux-mêmes, & ſans le ſecours de l'art, toutes les branches à bois néceſſaires à leur aggrandiſſement, & les branches à fruit, ſources de leur fécondité, pourquoi tailler un arbre en eſpalier ? Ne ſuffiroit-il pas d'en ſupprimer les branches trop nombreuſes qui feroient confuſion, & celles dont la direction eſt mauvaiſe ; d'étendre les autres ſur le mur, de toute leur longueur, & de les y paliſſer avec ordre & ſymétrie, ſans les raccourcir ?

1°. Il eſt bien rare que tous les yeux d'une

branche non-taillée s'ouvrent ; ceux qui ſont placés vers ſon inſertion, demeurent ordinairement fermés. Ainſi une portion de chaque branche, & au total une partie conſidérable de l'arbre, ſeroit nue & inutile, & par conſéquent le coup d'œil de cet arbre ſeroit peu agréable & ſon produit modique : au lieu qu'en raccourciſſant les branches, on diminue le nombre de leurs yeux ; & la ſeve, qui ne monte pas en moindre quantité dans un arbre taillé, que dans le même arbre non-taillé, eſt ſuffisante pour ouvrir tous les yeux & les rendre utiles ; ce qui eſt le point important pour un arbre dont toutes les dimenſions ſont réduites à une ſimple ſurperficie.

2°. Les branches à bois ne naiſſent ordinairement que des derniers yeux des bourgeons. Lors donc que les bourgeons ſont fort longs, (comme ils le ſont dans un arbre d'espalier en bon état), les branches à bois ſe trouveroient trop diſtantes les unes des autres, & par conſéquent laiſſeroient beaucoup de vuides ; ce qui eſt un très-grand défaut ; car un arbre d'eſpalier n'a le double avantage de la beauté & de l'utilité, s'il n'a une grande étendue, & s'il n'eſt plein, bien garni, & fécond dans toute ſon étendue.

La taille eſt donc néceſſaire pour faire d'un arbre un tapis régulier, & ſemer ſur toute ſa ſurface des fruits auſſi beaux que nombreux. Mais à quelle longueur faut-il tailler ſes bourgeons ? On a toujours crû que cette queſtion ne pouvoit ſe réſoudre en un mot ; & que toute règle là-deſſus ſeroit ſujette à beaucoup d'exceptions & d'hypothèſes, & dans ſon application dépendante de pluſieurs cas, circonſtances, rapports, conſidérations, &c. Je n'en hazarderai donc aucune : je deſire que ce que je dirai ſur la Taille ſoit ſuffiſant pour guider & déterminer *le Jardinier*, & le préſerver de fautes notables.

CHAPITRE XIII.

TAILLE DU POIRIER ET DU POMMIER.

ON diſtingue ſur le Poirier & ſur le Pommier des branches à bois & des branches à fruit.

I. Les branches à bois ſont ainſi nommées, non parce qu'elles ne produiſent que des bourgeons à bois ; car elles doivent auſſi produire des branches & des boutons à fruit ; mais, leur force les rendant capables de remplir cette dou-

ble deſtination, on les a diſtinguées par un nom qui exprime leur fonction ſpéciale de multiplier les bourgeons à bois. De ces branches, les unes ſont fortes, les autres foibles, d'autres moyennes ; d'autres venues dans l'ordre de la végétation, d'autres venues contre cet ordre, & ſe nomment *branches gourmandes*, *branches de faux bois* (*). L'ordre naturel de la végétation étant, comme il a déjà été dit, qu'il ne ſorte de nouveaux bourgeons à bois que des derniers yeux des branches de la dernière taille, & que la force de ces nouveaux bourgeons ſoit en proportion inverſe de la diſtance entre leur inſertion & l'extrémité de la branche d'où ils naiſſent ; ſi l'antépénultiéme bourgeon eſt plus fort que les deux derniers, s'il en perce un d'un bouton qui devoit donner une branche à fruit, s'il s'en développe ſur les anciennes tailles, ſi les yeux des branches à fruit s'alongent & dégénèrent en bourgeons, ce ſont des déſordres.

Les branches fortes taillées produiſent de trois à cinq bourgeons à bois, ſuivant le dégré de leur force : les moyennes en produiſent deux

(*) Quelques Jardiniers diſtinguent les *branches gourmandes* des *branches de faux bois*, & ſous-diviſent les branches foibles en *chifonnes* & en *brindilles* : ces diſtinctions ſont peu importantes.

ou trois, & les foibles un seul (*). De plus, toutes produisent des branches à fruit au dessous de ces bourgeons : les plus bas de leurs yeux s'ouvrent rarement, si elles ont été taillées trop long. Les branches à bois sont seules sujettes à la taille, qui procure à leurs productions une nourriture plus abondante, & qui les place plus avantageusement pour la forme & le plein de l'arbre.

1°. Soit la branche taillée, *fig. 1*, *Pl. VII*, qui a produit à son extrémité des bourgeons à bois dans l'ordre naturel. Si je ne taille point ces bourgeons, ils feront les productions qui viennent d'être marquées, & telles qu'elles sont représentées dans la *figure* 2.

Si je les taille aux points *b*, *d*, *f*, *h*, leurs productions seront les mêmes, seulement un peu plus fortes, & peut-être s'ouvrira-t-il quelque œil de plus dans le bas de chaque bourgeon.

Si je les taille aux points *a*, *c*, *e*, *g*, le petit nombre d'yeux laissé sur chaque branche ne

(*) Ceci n'a lieu que sur les arbres taillés ; car ceux des vergers poussant de tous côtés un grand nombre de branches, le volume de leur seve n'est pas suffisant pour développer & nourrir tant de bourgeons sur chaque branche ; les plus fortes n'en produisent que deux ou trois, & les autres à proportion.

s'ouvrira que pour donner des bourgeons à bois, d'autant plus nombreux & plus vigoureux, que ces reſtes de branches, outre leur contingent de ſeve, recevront toute celle qui étoit deſtinée à leur majeure partie retranchée; & non-ſeulement il ne ſe formera aucune branche à fruit, mais vraiſemblablement la ſeve ne trouvant pas aſſez d'iſſues, refluera ſur les tailles précédentes, y fera dégénérer les branches à fruit, ou bien, s'ouvrant des paſſages contre l'ordre naturel, produira des branches de faux-bois. Cette taille trop courte mettra donc obſtacle à la fécondité, le déſordre dans la végétation, & dans tout l'arbre une confuſion dont il ſera très-difficile de le tirer; car ſi l'année ſuivante on taille toutes ces branches, en ſe multipliant elles augmenteront encore la confuſion; ſi l'on en retranche un grand nombre, la végétation ſera encore plus troublée par la néceſſité où ſera la ſeve de forcer des iſſues extraordinaires, & les plaies multipliées ſeront déſagréables à la vûe & nuiſibles à l'arbre; de leurs lévres, il pullulera un grand nombre de faux bourgeons, d'autant plus opiniâtres à renaître, qu'on ſera plus aſſidu à les retrancher.

Entre ces deux extrêmes, il faut donc trou-

ver un milieu qui laiſſe à la ſeve aſſez d'yeux, non-ſeulement pour qu'elle ne ſoit pas obligée de ſe faire des iſſues extraordinaires, mais qu'elle puiſſe, outre les branches à bois, faire naître des branches à fruit ; & cependant qui n'en laiſſe pas aſſez, pour qu'un grand nombre demeure fermé & inutile ; en un mot, un milieu qui rapprochant les branches à bois, rende l'arbre plein & bien garni, ſans confuſion & ſans préjudice de ſa fécondité. Or il eſt reconnu, que des branches bien conditionnées, & bien proportionnées dans leur groſſeur & leur longueur, ſe peuvent tailler à-peu-près par le milieu, plutôt au delà qu'en deçà, ſi l'on ne craint point de vuides ; Que d'une branche maigre, effilée, on doit retrancher la moitié ; Qu'au contraire d'une branche groſſe & raccourcie, il ne faut pas retrancher la moitié. (Lorsqu'une telle branche, garnie de boutons bien nourris & peu diſtants les uns des autres, n'eſt pas terminale, je la taille fort long ; & ſi elle ſe trouve dans un endroit aſſez garni de bois, comme elle porte les caractères de la plus grande fécondité, je la paliſſe entière ; ſeulement je l'incline, afin de faire ouvrir les yeux les plus près de ſa naiſſance). Ainſi les bourgeons de la figure 1, taillés aux points *m*, *n*,

o, auront assez d'yeux pour donner un bon nombre de branches à fruit, & autant de branches à bois (peut-être une de plus) que si elle n'étoient point taillées ; mais pleines de vigueur, capables de faire de belles productions & bien disposées pour garnir l'arbre régulièrement, comme elles sont représentées *figure 3*.

La Taille, je le répéte, ayant deux objets ; le premier, de faire naître à de moindres distances les unes des autres les branches à bois, qui seroient trop écartées pour garnir & couvrir l'espalier, évitant cependant de les approcher & de les multiplier jusqu'à la confusion ; le second, de convertir en branches à fruit, & de déterminer à cet usage tous les yeux qui ne sont pas nécessaires pour bois, afin de tirer d'un arbre tout le produit possible, & de n'en laisser aucune partie oisive ; d'abord j'observe que les premiers yeux de chaque bourgeon (quelques-uns les nomment *sous-yeux*) sont forts petits, & que leurs couloirs étroits sont incapables de servir de sorties à des bourgeons à bois, à moins que la seve grossière, propre à les former, n'élargisse & ne force les passages qui n'étoient suffisants que pour une petite quantité de seve très-

affinée, très-épurée, ſeule propre à former les branches & les boutons à fruit : or ſi l'on taille trop long un bourgeon, ces petits yeux ne s'ouvrent point, & la partie du bourgeon ſur laquelle ils ſont placés demeure nue & inutile. Si on le taille ſi court qu'il ne reſte pas au deſſus de ces ſous-yeux aſſez de ſorties à la ſeve, tous ceux dont elle peut élargir les couloirs dégénèrent en bourgeons à bois ; & ſi elle y trouve trop de réſiſtance, elle reflue, & s'ouvre ſur les anciennes tailles des iſſues contre l'ordre naturel. Ainſi une taille trop longue & une taille trop courte ſont mauvaiſes ; mais celle-ci l'eſt beaucoup plus, par le déſordre & la ſtérilité qui en ſont les ſuites.

En ſecond lieu, j'explique & je reſtreins ce que j'ai dit ci-devant : » que les branches bien » conditionnées, & bien proportionnées dans » leur groſſeur & leur longueur, ſe peuvent » tailler à-peu-près par le milieu, &c. » Le jugement, la raiſon, & la préſence de l'objet ſont néceſſaires pour déterminer la longueur de la taille de ces branches.

Si l'on tailloit à la moitié de leur longueur les bourgeons d'un arbre foible ou vieux ou malade, cette taille ſeroit beaucoup trop lon-

gue, laiſſeroit des vuides, & ne feroit que des productions chétives.

Si les bourgeons qui terminent toutes les branches d'un arbre fort & en bon état étoient d'égales force & longueur, ceux du haut où la ſeve ſe porte avec plus d'abondance ſe tailleroient plus longs que ceux du bas où le volume de la ſeve eſt beaucoup moindre. Mais ordinairement les bourgeons d'un arbre étant d'autant plus forts qu'ils naiſſent ſur des étages de branches plus élevés, s'il convient de tailler les bourgeons du haut de l'arbre à la moitié de leur longueur, les bourgeons du bas ne ſeront taillés qu'au quart, ou tout au plus au tiers, ſuivant la différence de force & de poſition.

Si donc le haut, ou un côté d'un arbre eſt très-garni de bourgeons forts & vigoureux; & que le bas, ou un côté n'en produiſe que de moyens ou de foibles; ceux-ci ſeront taillés courts, & ceux-là beaucoup plus longs que la moitié de leur longueur. Mais ſi un côté d'un arbre prend conſtamment ſur l'autre côté une grande ſupériorité d'étendue & de force, & que le principe de cette vigueur ſoit évidemment dans les racines, il ne ſuffit pas d'alonger la taille; il faut découvrir les racines

de ce côté (à la mi-février) ; ſi elles piquent, les rapprocher de la ſurface de la terre, & leur donner une diſpoſition la plus horizontale qu'il eſt possible : & ſi le terrein eſt de très-bonne qualité, lui en ſubſtituer de médiocre. L'interruption du travail des racines, & ce terrein moins ſubſtancieux modéreront la végétation de ce côté.

De deux bourgeons d'égale force & placés ſur l'arbre dans le même étage, ſi l'un doit être paliſſé verticalement, & l'autre horizontalement, celui-ci doit être taillé plus court que celui-là.

Deux branches ſont d'égale force, & dans la même poſition : on n'a fait aucun retranchement ſur l'une ; on en a fait beaucoup ſur l'autre : cette dernière doit être alongée, afin qu'elle fourniſſe & rende à la ſeve les iſſues que les ſuppreſſions lui ont ôtées.

De deux branches égales, l'une eſt chargée de boutons à fruit, l'autre n'en a point ou en a très-peu : la première ſe taille court, parce qu'elle eſt aſſez chargée ; la dernière doit être alongée, afin de la fatiguer & de la mettre à fruit.

Ces conſidérations, & quelques autres faciles

à déduire des principes établis ci-devant, déterminent le Jardinier, & lui ſervent de règle ſur la taille des principales branches à bois, & quelques années de pratique & d'obſervation lui donneront une telle préciſion dans le calcul des longueurs de la taille, qu'il verra rarement ſur ſes arbres des yeux & même des ſous-yeux oiſifs; & que tous s'ouvriront avantageuſement. Souvent ces derniers, & même les petits yeux qui en ſont voiſins, ne s'ouvrent que la ſeconde année, lorſque la taille eſt un peu alongée.

2°. Quel doit être le ſort des branches à bois nées contre l'ordre naturel, gourmandes, de faux bois? Ces noms déſagréables & injurieux leur ont-ils été donnés pour exprimer des vices réels, méritant la proſcription, ou pour prétexter & couvrir la rigueur des traitemens qu'elles éprouvent? Six cauſes peuvent donner naiſſance à ces branches: une taille trop courte; un chancre ou autre maladie ſur la partie ultérieure de la branche d'où elles ſortent; des plaies trop grandes ou trop nombreuſes; la ſurvenance de quelque nouvelle racine; une courbure, ou inflexion, ou inclinaiſon trop conſidérable de la branche; l'avortement des boutons. Si, ſuivant un principe

inconteſtable, l'effet ne peut ceſſer que par la deſtruction de ſa cauſe, laquelle de ces ſix cauſes peut être détruite par la ſuppreſſion des gourmands ? Leur retranchement ne peut ajouter à une taille trop courte, guérir un chancre, empêcher une nouvelle racine d'envoyer de la ſeve, élargir des paſſages rétrécis par une courbure ou par des plaies, ouvrir des yeux éteints; ainſi leur ſuppreſſion ne peut que cauſer de nouveaux déſordres dans un arbre, loin de remédier au mal actuel.

S'il ſe développe donc de ces bourgeons vigoureux ſur une branche (*c Pl. VII*) malade, ſur une branche *a* que les plaies, les chicots, les calus, &c. ont altérée, ſur une branche (*b Pl. VIII*) dont les yeux ont été ruinés ; bien loin de les traiter comme des gourmands, des vicieux, je les conſerve comme une précieuſe reſſource que m'offre la nature ; je les taille comme des branches venues dans l'ordre, & je les diſpoſe à remplacer les branches qui s'affoiblissent ou qui vont périr, & qu'ordinairement je ravalle ſur ces bourgeons.

S'il en perce quelqu'un ſur une branche arquée ou trop inclinée, en redreſſant cette branche (*d Pl. VIII*) la ſeve y reprendra ſon cours; le gourmand profitera moins, & pourra être

être conſervé ou retranché, ſuivant qu'il paroîtra utile ou inutile.

Si ſa naiſſance eſt l'effet d'une taille trop courte (*g Pl. VIII*), ſon retranchement ou ſa conſervation ne peut ſe décider qu'en préſence de l'objet. S'il peut être conſervé, on le dirige en conſéquence. Si ſa ſuppreſſion eſt néceſſaire, lorſqu'il a acquis une certaine longueur, on le rabat ſur ſon ſixième ou ſeptième œil; & vers la mi-juillet, on le rabat de nouveau ſur ſon deuxième ou troiſième œil. Par ces plaies & ces retranchemens, la ſeve privée des iſſues qu'elle s'étoit faites, troublée dans ſon action, obligée pluſieurs fois de s'ouvrir de nouvelles iſſues, modère ſes effets ſur ce bourgeon, & les diſtribue ailleurs : il pourra ſe retrancher à la taille ſuivante, qu'il faudra alonger.

Enfin s'il n'a aucune cauſe apparente, & qu'on ne puiſſe en ſoupçonner d'autre que le développement de quelque nouvelle racine; il avertit de tenir plus longue la taille prochaine, de charger l'arbre, afin de donner des iſſues à ce ſurcroît de ſeve, & il ſe traite comme dans le cas précédent.

Ce n'eſt qu'à regret que je livre quelquefois les prétendus gourmands au fer de leurs en-

nemis : je vois toujours avec peine retrancher ces beaux bourgeons, dont la vigueur promet une longue ſuite de ſervices, & je ſuis convaincu par l'expérience que la néceſſité de les ſupprimer eſt très-rare. Si on les laiſſe ſe fortifier & s'aoûter dans la direction verticale qu'ils affectent, je conviens qu'il ſera très-difficile de les employer ; mais ſi dès la fin de mai on examinoit en détail l'état de l'arbre, on trouveroit preſque toujours quelques branches foibles dans le voiſinage des gourmands ; & ſi dès ce moment on plaçoit ceux-ci dans une direction convenable pour les ſubſtituer à ces branches, on convertiroit en mieux ce qu'on détruit ordinairement comme mauvais. On leur reproche d'avoir les yeux plats & fort éloignés les uns des autres, & on les caractériſe par ces défauts ; mais ils ne les tiennent que de leur direction trop favorable à l'action de la ſeve qui les alonge trop promptement, & les parcourant rapidement ne s'arrête point aux yeux ; au lieu qu'étant inclinés la ſeve y couleroit plus lentement, formeroit des yeux plus nombreux, ou moins éloignés, & les nourriroit : car il eſt certain que le nombre & la groſſeur des boutons d'une branche, dépendent du plus ou du moins de lenteur avec laquelle elle a pris ſon accroiſſement.

Une autre raiſon qui doit faire épargner ces bourgeons le plus qu'il eſt possible, c'eſt qu'ils ont ordinairement un fort grand empatement, & par conſéquent on ne peut les retrancher ſans faire une très-large plaie : or ces plaies, à moins qu'elles ne ſoient couvertes de terre franche, ou d'un mêlange de terre & de bouze de vache (ſoin bien rare), ſont fort préjudiciables aux arbres & une ſource intariſſable de faux bourgeons.

Dans les années où un Jardinier fume, engraiſſe, amende les plate-bandes des eſpaliers, il doit ſe ſouvenir d'alonger & de charger ſes arbres, à moins qu'ils ne ſoient vieux ou en mauvais état : ſans cette attention, ils pouſſeroient du faux-bois de tous côtés, parce que le volume de la ſeve, augmenté par l'amélioration du terrein, ne trouveroit pas aſſez d'iſſues.

II. Les branches à fruit tirent leur nom de l'unique propriété qu'elles ont de porter du fruit. On en diſtingue pluſieurs ſortes.

1°. Les petites branches à fruit, qui ſont fort groſſes à proportion de leur longueur (* *Pl. VIII*, *fig. 1.*) Leur écorce ridée, & comme formée d'anneaux parallèles, couvre des couches ligneuſes, dont les fibres transversales

& peut-être ſpirales épurent, affinent, travaillent, préparent la ſeve pour la nourriture des fruits, & modèrent ſon action d'ailleurs émouſſée par leur perpendicularité ſur la branche d'où elles naiſſent. Leur accroiſſement eſt ſi lent, qu'à peine parviennent-elles à un pouce ou un pouce & demi en deux ans. Elles ſe ramifient par la ſuite ; durent de ſix à dix ans ; & quelquefois ſe renouvellent par de très-petits bourgeons *x* qui naiſſent de quelques-uns de leurs boutons, ſur-tout de ceux des bourſes à fruit (*).

Ces branches ne ſe taillent point ; mais les mêmes cauſes qui produiſent les gourmands, peuvent les faire dégénérer. Quelques-unes, après avoir donné du fruit pluſieurs années, acquièrent une grande vigueur, ceſſent de fructifier, produiſent de forts bourgeons, & étendent beaucoup leur empattement ſur la branche d'où elles ſortent, en affoibliſſent & en ruinent la partie ultérieure dont elles ar-

(*) On nomme ainſi les extrémités des petites branches à fruit, lorſqu'elles s'enflent & imitent preſque la forme d'une bourſe. Ce ſont d'heureux accidents propres au Poirier & au Pommier, des réſervoirs pleins de la ſeve la plus parfaite & la plus propre à la nutrition des fruits abondans qui en naiſſent.

rètent & dérobent la ſeve. Il faut retrancher ces branches à fruit dégénérées, qui méritent vraiment le nom de gourmandes ; & couvrir la plaie, tant pour empêcher qu'il n'en pullule des bourgeons, que pour faire reprendre à la ſeve ſon cours dans la branche. D'autres dégénèrent dès la première, ou les premières années. Si les bourgeons qui en proviennent ſont forts & longs, il faut retrancher ces branches : s'ils ſont gros, courts *f*, bien garnis de beaux yeux, on les laiſſe entiers ; tous leurs boutons ſe tourneront à fruit. S'ils ſont maigres *r*, alongés, on les caſſe entre le pouce & le tranchant de la ſerpette, au deſſous de tout œil enflé & apparent, ou immédiatement, ou un peu au deſſus des rides ou anneaux qui ſont à leur inſertion & qui diſtinguent toute branche provenue d'un bouton à fruit. En les caſſant ainſi, une partie de la ſeve qui leur étoit deſtinée, reflue ſur les branches voiſines, ou s'évapore par la plaie que les esquilles empêchent de ſe cicatriſer ; l'autre développe des boutons à fruit entre les rides ou au deſſus, & ainſi ces branches ſont rappellées à leur première deſtination.

Quelquefois on fait exprès dégénérer ces branches. Lorsqu'un arbre ne donne plus que

des branches à fruit, & pourroit en peu de tems devenir victime de ſon exceſſive fécondité, un nombre convenable de ces branches, taillées à un œil, produira des bourgeons à bois qui rétabliront l'arbre. Ainſi, en taillant les branches les plus déterminées à fruit, on les convertit en branches à bois; & en caſſant les branches à bois, comme il va être dit, on les convertit en branches à fruit.

2°. Les grandes branches à fruit *u* qui n'ont aucune ride, même à leur inſertion. Dès la première année, elles acquièrent toute leur longueur de 3 à 6 pouces; elles ſont médiocrement groſſes; bien garnies de boutons, mais la plûpart peu renflés. Elles ne différent des précédentes, que par leur plus de longueur & par leur plus grand nombre d'yeux; différence qui ne vient que de leur poſition plus avancée vers l'extrémité de la branche, & plus voiſine des bourgeons à bois, où la ſeve eſt plus abondante & plus active. L'angle droit qu'elles font avec la branche dont elles ſortent, ſans aucune inflexion, ni vers leur baſe, ni dans toute leur étendue, les diſtingue bien de tout bourgeon à bois qui fait un angle aigu, ou qui décrit une ligne courbe vers ſa naiſſance. Ces branches ne ſe taillent point; mais

les plus longues, lorsqu'elles sont placées sur le devant de la branche, se cassent à une longueur convenable ; leurs boutons produisent z de petites branches à fruit.

3°. Les bourgeons courts y, gros, garnis de boutons bien nourris & peu distants les uns des autres, dont il a été parlé ci-devant, peuvent être regardés comme des branches à fruit, & employés à cet usage. Ils se palissent entiers, s'ils ne font point confusion ; ou ils se cassent, tant pour être réduits à une moindre longueur, que pour faire ouvrir leurs yeux les plus bas : mais si l'endroit où ils sont placés n'est pas assez garni de bois, on les taille.

4°. Les petits bourgeons e très-menus, effilés, sans corps, sans force, qui sortent de toutes les parties de l'arbre, dans l'ordre, contre l'ordre, ne peuvent être réputés branches à bois, ni branches à fruit, n'étant capables de nourrir ni l'un ni l'autre : leur sort ordinaire est d'être retranchés. On peut les casser tout près de leur insertion, pour en faire naître une petite branche à fruit, ou, faute de meilleur bois, les tailler à un œil dans l'espérance d'en obtenir un bon bourgeon. Quelques Poiriers, entr'autres le Colmar, produisent un très-grand nombre de ces petits bourgeons. Au lieu de les

caſſer à leur inſertion, d'où il reſſort quelquefois pluſieurs brindilles ſemblables, il vaut mieux les caſſer à trois ou quatre yeux, qui donnent ordinairement autant de petites branches à fruit.

5°. Souvent les Poiriers en bon état pouſſent des bourgeons forts, dont les yeux s'ouvrant dans la même année produiſent des branches à fruit (*fig. 3, Pl. IV*). Bien loin de ſupprimer ces riches préſens que la nature nous offre, ces avances qu'elle nous fait, ou de les rabattre ſur les yeux placés avant ces branches à fruit, j'alonge leur taille jusques ſur les yeux qui ſont au-delà; mais ſi ces bourgeons ſont fort longs & garnis d'un grand nombre de branches à fruit, je taille à un ou deux yeux quelques-unes de ces branches à fruit, & je les fais dégénérer en bourgeons, afin de prévenir les vuides que laiſſeroient ces branches à fruit lorsqu'elles ſeroient épuiſées.

III. Maintenant, pour faire l'application de tout l'expoſé précédent ſur un ſujet en bon état & modéré, tel que le Poirier dont la *Planche IX* repréſente la moitié. (J'ajoute *& modéré*; car s'il étoit fougueux, ou ſeulement vigoureux, ou d'une variété qui pouſſe de longs bourgeons, telle que le Colmar, la

Virgouleuſe, la Craſanne, la taille qui va être expoſée, & qui eſt repréſentée dans la Planche, ſeroit beaucoup trop courte).

1°. L'arbre étant entièrement dépaliſſé & nettoyé de tout ce qui peut déplaire à la vûe, ou donner retraite aux inſectes, j'y jette un coup d'œil général pour reconnoître ſon état & les effets de la taille précédente ; enſuite j'examine chaque branche en particulier, pour en retrancher les onglets, chicots, bois morts ou attaqués de maladie incurable, la mouſſe, les vieilles écorces, &c.

2°. Les branches à bois étant les plus importantes & la ſource de toutes les productions, je choiſis les bourgeons les plus propres à cet uſage, & j'en taille le nombre convenable pour bien garnir l'arbre. Commençant par le bas, qui reçoit moins de nourriture, je n'y taille que les bourgeons forts & les moyens ; ceux-ci fort courts, ceux-là moins longs que je ne taillerai les pareils dans le haut de l'arbre, afin d'entretenir la vigueur dans cette partie, en laiſſant à la ſeve moins d'iſſues, par leſquelles elle s'épuiſeroit en branches chiffonnes. Je le décharge de tous les petits bourgeons moins capables de faire des productions utiles, que d'affamer ou d'étioler les bonnes branches. J'en

caſſe quelques-uns des meilleurs, pour en tirer du fruit, & je ſupprime tous les autres. S'il ſe rencontre quelque branche, telle que *b*, qui ne faſſe que des pouſſes maigres, ſymptômes de foibleſſe & de dépériſſement, je la ſupprime pour convertir au bien de ſes voiſines la portion de ſeve qu'elle conſomme inutilement. En un mot, je ne conſerve dans le bas de l'arbre que ce qui eſt le plus ſain, le plus vigoureux & le meilleur, & j'en retranche tout ce qui eſt défectueux ou trop foible.

3°. A meſure que je m'éleve, je deviens moins ſévère envers les petites branches, dont je caſſe un plus grand nombre pour fruit, afin de laiſſer à la ſeve, plus abondante dans cette partie que dans le bas, autant d'yeux qu'elle en peut mettre à profit; & je donne à la taille une longueur moyenne entre celle du haut & celle du bas de l'arbre, ayant cependant égard au point où les branches du bas s'étendront étant paliſſées: car s'il faut éviter de donner à un arbre la forme demi-circulaire, ou de lui faire faire la queue de paon, on doit faire enſorte que les branches ſupérieures ſe retirent un peu & ſoient moins étendues que les inférieures, afin que celles-ci ne ſoient pas dominées & entiérement couvertes par leur extré-

mité ; ce qui, comme il a été remarqué, contribue peut-être le plus à leur étiolement, leur affoibliſſement, leur dépériſſement.

4°. Enfin étant parvenu au haut de l'arbre, je ne ſupprime aucune des branches qui peuvent ſe placer ſans confuſion, conſervant entiers les petits bourgeons les plus courts & les mieux garnis de boutons, caſſant les plus effilés, taillant le nombre de bourgeons forts & moyens convenable à l'eſpace que j'ai à remplir. Mais je démonte la branche *d* ſur le gourmand *o*, qui en tire toute la force. Je taille de même la branche *g* & le gourmand *k*. Ainſi la branche *m* a été autrefois démontée ſur un gourmand. Je retranche la branche *f* ruinée par un chancre, & j'alonge la taille des bourgeons voiſins. La branche *c* ſe ravale ſur ſon troiſième bourgeon, parce qu'il a pris plus de force que les deux derniers qui ne deviendroient propres qu'à porter du fruit, & peut-être à faire confuſion, ou à faire prendre une mauvaiſe direction au bourgeon *l*. La branche *h* ſe ravale pareillement ſur ſon bourgeon *i*, parce que les cinq bourgeons venus ſur cette dernière taille ne peuvent y ſubſiſter. Tous les bourgeons ſur leſquels on a ravalé ou démonté, ſe taillent fort longs.

On caſſe près de leur naiſſance tous les bourgeons, tels que *r*, *s*, &c. qui ſont inutiles. L'intérieur de l'arbre ſe traite de la même façon, ſuivant la force, la qualité, la poſition, la direction, &c. des bourgeons qui y ſont nés.

La ſuppreſſion de la branche *b* laiſſe de la place pour rehauſſer un peu au paliſſage la branche *a*, & pour incliner davantage la branche *c* & les ſupérieures, qui ſont trop ſerrées.

De même les ravalemens & les retranchemens faits dans le haut de l'arbre, fourniſſent de l'eſpace pour incliner toutes les branches; & ſur-tout la branche P, qui abuſe de l'avantage de ſa direction trop verticale & de ſa poſition trop favorable, qui la ſubſtitue presque à la tige de l'arbre (*). Le milieu de l'arbre, qui ſe trouvera ouvert, ſera bientôt rempli par la branche Z.

1°. *Nota.* L'uſage de caſſer les branches du Poirier & du Pommier, ancien dans le jardinage, eſt fondé ſur des raiſons; mais com-

(*) Elle devoit être placée beaucoup plus haut ſur la branche-mere, pour les raiſons qui ont été expoſées ailleurs; ce défaut dans ſa poſition oblige de l'incliner le plus qu'il eſt poſſible.

munément pratiqué ſans règle ni raiſon. Trois ſortes de branches ſont ſuſceptibles de cette opération, dont le but eſt de diminuer le nombre des plaies, & d'augmenter celui des branches à fruit; les bourgeons *petits* & *moyens*, les branches chiffonnes, & les petites branches provenues de boutons à fruit dégénérés. 1°. Les bourgeons qui ne peuvent ſe placer ſans faire confuſion, & ceux qui ſont nés ſur le devant ou ſur le derrière de la branche, doivent être retranchés; mais au lieu de les couper au raz de la branche, on les caſſe à 4 ou 5 lignes de leur baſe, au deſſous de tout œil, & on alonge un peu la taille. De ces reſtes de bourgeons caſſés, il ſort quelques petites branches à fruit, ou un bourgeon que l'on éclate à l'ébourgeonnement ou qu'on retranche à la taille ſuivante, s'il eſt inutile ou mal placé, ou rien du tout; & en ce cas on coupe ces reſtes à la taille ſuivante. Par cette pratique, on décharge l'arbre de bourgeons inutiles (qui ſouvent ſont remplacés par des branches à fruit), ſans faire des plaies, dont les mauvaiſes ſuites ſont indiquées ci-devant.

Si ſur un arbre vigoureux il ſe trouve un grand nombre de ces bourgeons inutiles, on peut ajouter un autre expédient : Entre les

plus forts choisir ceux qui sont venus sur les côtés des branches, & autant qu'on peut en placer sans trop de confusion, les tordre près de leur naissance, les tailler assez longs & les palisser; par ce moyen, ils ne tireront plus assez de seve pour produire de forts bourgeons, & ils en tireront assez pour nourrir les branches à fruit qui se développeront de tous leurs boutons, & pour qu'elle ne soit pas obligée de réfluer, & de faire repulluler de faux-bois, ce qui arriveroit infailliblement si on les retranchoit. Ainsi un habile Pépiniériste casse ou tord les bourgeons qui naissent le long de la tige de ses jeunes élèves. La tige grossit & recouvre la base de ces bourgeons dont le progrès a été arrêté. L'année suivante, il les coupe au raz de l'écorce, sous laquelle ils disparoissent bientôt; s'il les coupoit d'abord, il ruineroit ses arbres par les plaies : en les traitant ainsi, la tige profite de toute leur seve, & se fortifie d'autant plus que son écorce n'est ni entamée, ni altérée par aucune plaie.

2°. Les branches chiffonnes se cassent au dessus du deuxième ou troisième œil renflé, afin de faire ouvrir les yeux inférieurs & de réduire les boutons au petit nombre qui peut prospérer sur ces branches foibles.

3°. Les petites branches provenues de boutons à fruit ſe caſſent comme les chiffonnes, ou (ſi elles ſont très-foibles) au deſſus des rides de leur baſe, ſans y laisser aucun œil apparent.

La différence du traitement de ces petites branches & de celui des bourgeons, eſt fondée ſur ce que celles-là étant foibles, & la plaie de la caſſure demeurant ouverte, il n'eſt pas à craindre qu'elles produiſent des bourgeons, leur ſeve ſuffiſant à peine pour y former quelques petites branches & boutons à fruit. Mais les bourgeons étant capables de donner des branches à bois, ils ne manqueroient pas d'en produire, ſi on leur laiſſoit quelques yeux : & même ſi on les caſſoit à une certaine longueur, quoiqu'il n'y reſtât point d'yeux, la ſeve entrée & comme engagée dans ces reſtes, s'y feroit des iſſues & développeroit des bourgeons plutôt que de refluer ſur la branche; au lieu qu'étant caſſés fort courts, la ſeve qui leur étoit deſtinée, trouvant dès l'entrée ſon canal rompu, prend ſon cours dans la branche où elle ne rencontre ni plaie ni obſtacle, & porte ſon action ſur les bourgeons conſervés, qui par cette raiſon doivent être taillés plus longs, afin de fournir des iſſues à cette addition de ſeve.

Cette opération n'a point lieu ſur les vieux Poiriers & Pommiers, parce que, les ſurchargeant de branches à fruit, elle les ruineroit en peu d'années. Dans les arbres gommeux, le ſuc propre altéré, corrompu par l'action de l'air ſur la plaie que les eſquilles empêchent de ſe fermer, & ne pouvant rentrer dans ſes vaiſſeaux, ſe coaguleroit, ſe convertiroit en gomme qui feroit périr la branche caſſée; ainſi elle ſeroit pernicieuſe pour ces arbres. Réſervée pour les ſeuls Poiriers & Pommiers dans leur force & en bon état, elle ne doit pas même y être trop multipliée, à moins qu'il ne ſoit néceſſaire de modérer un arbre fougueux qui s'emporte trop en bois, & qu'il faut mettre à fruit.

Elle ſe fait en deux ſaiſons; à la taille d'hyver, comme il vient d'être dit; & à l'ébourgeonnement, comme il ſera expliqué dans la ſuite, ou mieux vers le 15 août.

Aux pratiques de caſſer & de tordre les bourgeons ſuperflus d'un arbre trop abondant en bois, l'expérience me fait préférer (ſurtout pour les bourgeons forts) de les tailler ou de les caſſer longs, & enſuite les rompre au deſſous de tout œil apparent, de façon qu'ils ne demeurent attachés que par une très-

petite

petite partie de bois & d'écorce. Ne tirant que peu de ſeve, tous les yeux ſe tournent à fruit ; mais tirant de la ſeve, il ne perce rien, ou il ne perce que des branches à fruit de leur baze ; au lieu que de celles des forts & moyens bourgeons caſſés il ſort quelquefois des bourgeons forts, & ſouvent de celles des bourgeons tords, parce qu'il eſt difficile de faire la torſion aſſez près de leur inſertion.

II°. *Nota.* Dans la même vûe de faire aux arbres le moins de plaies qu'il eſt possible ; lorſque ſur une taille quelqu'un des bourgeons inférieurs eſt devenu plus fort, ou de même force que le dernier, quoiqu'il n'ait pas les caractères de gourmand, il vaut mieux ravaler la taille ſur ce bourgeon que de le tailler ou de le retrancher : car ſa ſupériorité, ou même ſon égalité de force étant contre les loix, il eſt évident que pour rétablir l'ordre, il faut de ce bourgeon, qui continueroit d'être émule ou ſupérieur, faire le bourgeon terminal ; mais comme il eſt obligé de fournir à la ſeve plus d'iſſues que ſi la taille n'avoit point été ravalée, il doit être taillé long. Si l'on caſſoit ce bourgeon, ſuppoſé un des deux plus forts, rarement il manqueroit de ſortir de ſa baze un

ou deux bourgeons vigoureux qui ne pourroient qu'augmenter le déſordre.

Si ſur une taille il eſt venu, ſuivant l'ordre & dans la gradation naturelle de force, un trop grand nombre de bourgeons, & que l'arbre ſoit aſſez garni de branches à fruit, c'eſt encore le cas de ravaler ſur le plus bas des bourgeons qui ſont aſſez forts pour être ſubſtitués au dernier; on taille & on caſſe les autres, ſuivant les règles établies. Mais ſi tous ces bourgeons ſont foibles, c'eſt une preuve que la branche d'où ils ſortent eſt mal conditionnée, & un avertiſſement d'en chercher une autre capable de la remplacer.

Lorſqu'un arbre, s'étant trop alongé dans tout ſon pourtour, eſt dégarni dans le bas & dans le milieu; ou lorſque pour tempérer l'excès de ſa vigueur & le mettre à fruit, on a été obligé pendant quelques années de le tailler trop long; on le ravale enſuite ſur les branches les plus baſſes, pour regarnir les vuides, pour le décharger, & rétablir l'ordre & les proportions dans toutes ſes parties: mais ce ravalement, ſur-tout dans ce dernier cas, eſt quelquefois l'ouvrage de quatre ou cinq ans; en le faiſant en une ſeule année, on ruine l'arbre par les plaies, & par le re-

tranchement que dans la ſuite il faudra faire d'une multitude de bourgeons qui perceront confuſément de toute part. Ravaler, rapprocher, rappeller, démonter, rabaiſſer, rajeunir, ſe reprendre, &c. ſont, dans ces cas, termes preſque ſynonimes.

Objection. N'eſt-il point à craindre que des arbres plantés dans un bon terrein entretenu de labours, amendé & fumé à propos, taillés à la longueur & traités avec les ménagemens marqués ci-devant, ne prennent trop d'étendue ; & que, ſi quelqu'un d'eux périt, il ne laiſſe ſur le mur un grand vuide très-difficile & très-long à remplir ?

Si cette objection ne m'avoit pas été faite ſérieuſement, je regretterois le tems & la peine de l'expoſer & d'y répondre.

Quel Jardinier s'eſt jamais plaint de ce que ſes enfans deviennent trop grands, & trop tôt en état de travailler & de le ſervir ? Lorsqu'il craint que ſes arbres ne deviennent grands & capables de porter des fruits abondants, eſt-il raiſonnable ? Lequel paroît préférable, d'un bel arbre de trente à quarante pieds d'étendue, bien vif, bien garni de beau bois, bien ſain, & très-fécond, ou de trois arbres chacun de 10 ou 12 pieds d'étendue, défigurés par les

plaies, les cicatrices, les chancres, les calus, les nœuds, &c. incapables de nourrir un grand nombre de fruits ? 1°. Le premier a commencé à rapporter dès ſa quatrième ou cinquiéme année ; les autres ont à peine commencé à leur dixième ou douzième année ; par conſéquent leur produit a été de cinq ou ſix ans plus tardif. 2°. Suppoſons-les tous pareillement en rapport : dans tout arbre formé, le gros des principales branches ordinairement ne produit plus de fruit, & la dernière taille n'en produit pas encore ; ce ſont autant de parties infructueuſes. Mais un arbre de 12 pieds d'étendue a autant de groſſes branches à ſon centre, & presqu'autant de bourgeons taillés dans ſon pourtour, que le plus grand arbre : ainſi les trois arbres pris enſemble ont le triple de parties infructueuſes. Quant à la durée, il eſt évident que la vie du premier ſera plus longue que celle de ſon maître ; au lieu que les autres ſuccomberont en peu d'années à la perſévérance des mauvais traitements : & ſi par ſa mort il laiſſe un grand vuide ſur le mur, ce vuide ſera auſſi-tôt rempli par un ſucceſſeur conduit de la même façon, que par trois arbres ſans ceſſe rabattus, récepés, mutilés, taillés courts. Ainſi du calcul de la différence de

beauté, de produit, de durée, &c. il réſulte que cet arbre a tout l'avantage ſur les trois.

CHAPITRE XIV.

TAILLE DES VIEUX ARBRES.

LES règles de la Taille doivent être modifiées ſuivant la force, l'âge, le beſoin des arbres. Un arbre foible ou languiſſant ne peut pas porter la même charge que l'arbre vigoureux : un arbre modéré dans ſa végétation ſuccomberoit bientôt ſous les traitements que l'on emploie pour réduire un arbre fougueux. La préſence & l'examen de chaque individu déterminent la rigueur, l'exactitude, les adouciſſemens dont il convient d'uſer. Un vieux arbre ſe traite à-peu-près comme le bas d'un arbre dans ſa force ; c'eſt-à-dire, qu'il ſe taille court & ſeulement ſur les meilleurs bourgeons ; qu'il doit être déchargé de toute branche foible ou inutile ; qu'il ne faut caſſer aucune branche ; que tous les bourgeons qui percent du vieux bois, pour peu qu'ils montrent de vigueur, doivent être ménagés avec ſoin pour regarnir les vuides, ou ſuccéder aux branches mortes ou pré-

tes à périr ; qu'on doit ravaler d'année en année les branches les plus uſées, pour tenter d'en faire ſortir des bourgeons propres à les renouveller ; en un mot, ſéconder tous les efforts de ſa vieilleſſe, & profiter de toutes les reſſources dont elle eſt encore capable, pour entretenir & ſoutenir ſes forces, prolonger & rendre utiles ſes dernières années. Enfin, lorsque la ſeve ne peut plus percer l'écorce trop dure, ni circuler dans des canaux trop reſſerrés, demi-deſſéchés, & que l'arbre ſe dégarnit de toutes parts, ſi ſa tige & ſes racines paroiſſent ſaines, on peut le récéper juſqu'à la naiſſance des groſſes branches, couvrir ces grandes plaies, & eſpérer qu'il repercera des bourgeons vigoureux qui le rajeuniront, & procureront une jouiſſance encore longue ; mais ſi ſes racines ſont en auſſi mauvais état que ſes branches, il faut lui donner un ſucceſſeur.

Eſt-il néceſſaire de faire obſerver que, ſi un côté d'un arbre eſt plus fort que l'autre, le côté foible doit être taillé & déchargé comme un arbre foible ou languiſſant auquel on peut le comparer ; & le côté fort doit être chargé & taillé comme un arbre vigoureux ?

CHAPITRE XV.

PALISSAGE.

Le Paliſſage eſt une opération plus oppoſée que la taille à l'ambition & à la liberté des arbres, qui veulent élever leur tête & étendre leurs branches ſans contrainte. Son but eſt de rendre un arbre agréable par l'ordre & la ſymétrie qu'elle met dans toutes ſes parties; de préſerver ſes branches de la violence des vents; d'y augmenter ou modérer l'action de la ſeve, ſuivant les cas; de les rendre plus fécondes, & de procurer aux fruits une maturité plus prompte & plus parfaite, & des couleurs plus brillantes. Ses règles ſont d'étendre droites toutes les branches, afin qu'elles ne ſoient ni coudées ni tortueuſes; de placer à diſtance égale entr'elles les principales branches, ayant attention de les rabaiſſer d'année en année, ſuivant le beſoin, pour regarnir le bas, & fournir de l'eſpace pour incliner celles du haut (ſuppoſé que les arbres ne ſoient pas formés régulièrement, ſuivant la méthode expoſée ci-devant); de diſpoſer les autres branches de façon qu'elles ne laiſſent point de vuides, & que cepen-

dant les bourgeons qui en doivent naître puissent être placés sans confusion ; car ce défaut seroit plus préjudiciable aux branches & aux fruits qui s'étioleroient, que les vuides ne sont désagréables. (*) Si une branche a pris une mauvaise direction, il faut la corriger. Si elle fait la trompette, c'est-à-dire, si elle s'élève à sa naissance perpendiculairement, & ensuite décrit un arc, il faut la rapprocher de la branche d'où elle sort, en les embrassant & les serrant toutes deux avec un osier, & rétrécir l'angle qu'elles faisoient. Le reste est moins susceptible de règles, qu'il n'est une affaire de goût, d'intelligence, de bon sens & de justesse dans le coup-d'œil. Ne point serrer les osiers ; ne les point faire passer sur les yeux ; amener doucement les branches au point où elles doivent être fixées, sans les forcer ; n'en point faire croiser sans nécessité, &c. sont des avis qui ne regardent que les mal-adroits.

(*) La distance entre les branches se règle sur la grandeur des feuilles de l'arbre qui ne doivent pas les priver entièrement de l'air & du soleil. Ainsi il faut laisser plus d'intervalle entre les branches d'un Figuier, qu'entre celles des autres arbres ; plus entre celles du Cérisier & de l'Abricotier qu'entre celles du Pêcher ; plus entre celles d'un Prunier de Reine-Claude qu'entre celles d'un Prunier de Mirabelle, &c.

Le paliſſage étant fini, on place les abris dont il ſera parlé dans la ſuite, pour défendre les arbres des intempéries du printems, qui ſont redoutables dans notre climat juſqu'au premier, quelquefois juſqu'au quinze mai. Enſuite on laboure les plate-bandes des eſpaliers, ſi les arbres ne ſont pas près de fleurir.

CHAPITRE XVI.

ÉBOURGEONNEMENT.

A la mi-mai ou au commencement de juin, ſelon que l'année eſt plus ou moins avancée, & que les arbres ont plus ou moins ſouffert des derniers froids, il faut procéder à l'ébourgeonnement. Cette opération, plus importante que la taille même, & plus déciſive de l'état & du ſort d'un arbre, demande beaucoup de diſcernement, & d'autant plus de légèreté & d'adreſſe dans la main, qu'elle ſe fait ſur un ſujet très-délicat, ſur des bourgeons caſſants, dont les feuilles tendres ſe déchirent & ſe détachent aiſément, ſur des fruits preſque naiſſants que les moindres ſecouſſes peuvent faire périr.

Si l'arbre à ébourgeonner eſt vieux, ou ne pouſſe que foiblement; il ne faut conſerver que les bourgeons les plus forts, les mieux placés, les mieux conditionnés, & retrancher tous les autres; afin que ceux-là, profitant de la ſeve de ceux-ci, & jouiſſant plus librement des bienfaits de l'air, ils ſe fortifient davantage.

Si l'arbre eſt dans ſa première jeuneſſe, tout l'objet de l'ébourgeonnement eſt de choiſir les bourgeons les mieux diſpoſés & les plus propres à lui aſſurer une belle forme, & à devenir ſes principales branches; ainſi on retranche ceux qui ſont ſuperflus ou mal placés : mais cette ſuppreſſion eſt plus ou moins rigoureuſe, ſuivant la modération ou l'emportement de ce jeune arbre, auquel il eſt quelquefois néceſſaire de donner beaucoup de charge, & de laiſſer des bourgeons inutiles pour conſommer l'excès de la ſeve qui produiroit de toutes parts de faux bourgeons.

Si l'arbre formé & dans ſa force végéte avec une grande vigueur, il faut de même l'ébourgeonner ſobrement; ſe contenter de le tirer de la confuſion, conſervant tous les bourgeons qui ſe peuvent paliſſer, ne retranchant que ceux qui mal placés ou trop nombreux étioleroient les autres, & les gourmands dont évi-

demment on ne pourra faire uſage. Souvent même il vaut mieux caſſer ou couper ceux-ci à-peu-près à la moitié de leur longueur, pour arrêter leur progrès, en forçant la ſeve à s'ouvrir de nouvelles iſſues & à ſe partager à pluſieurs bourgeons qui naîtront de leurs yeux, & différer leur ſuppreſſion à un autre tems. Souvent les bourgeons forts ſe ramifient pendant l'été. Il faut ébourgeonner les rameaux qui ne pourront être employés; car ſi l'on remet ce retranchement au tems de la taille, on ruinera ces belles branches par les plaies, d'où il ne pullulera que de mauvais bois.

Enfin, ſi l'arbre formé eſt ſage & modéré dans ſes productions, & ſur-tout s'il a retenu beaucoup de fruit, on ne doit lui laiſſer aucun gourmand ni bourgeon inutile; afin que la ſeve qu'ils diſſipent ſerve à la nutrition des fruits, à ſoutenir & augmenter la force des bourgeons conſervés.

Nota. 1°. Si du même nœud il eſt ſorti pluſieurs bourgeons, il faut les réduire à un ſeul, le plus beau & le mieux placé. 2°. Ne conſerver aucun bourgeon malade ou défectueux. 3°. Si quelque œil d'une branche ou d'une bourſe à fruit a dégénéré en bourgeon, le laiſſer intact, ſur-tout lorsqu'il a arrêté du fruit

ſur cette branche ou bourſe. 4°. Si depuis la taille il a péri quelque branche, en remettre le retranchement à la taille ſuivante, & diſposer le bourgeon qui ſe préſente le mieux pour la remplacer. 5°. Ne ſe pas occuper ſeulement du beſoin actuel; mais ménager de bons bourgeons dans tous les endroits de l'arbre où l'on prévoit qu'il y aura l'année ſuivante des branches épuiſées à remplacer. 6°. Le paliſſage doit accompagner l'ébourgeonnement : je ſuis même dans l'uſage de paliſſer tous les bourgeons que je conſerve, avant que de retrancher les autres; afin que, ſi quelqu'un ſe caſſe, ſe décole, ne fait pas un bon effet au paliſſage, je ne me trouve pas ſans reſſource. 7°. En paliſſant, il faut étendre les bourgeons de toute leur longueur, ſans les croiſer ni leur laiſſer prendre aucun mauvais pli, aucun contour gêné; les eſpacer de façon qu'ils ne ſe dérobent pas entiérement l'air & le ſoleil, & que les fruits, ſans être privés de l'un, ſoient à couvert des rayons trop vifs de l'autre. 8°. Par ébourgeonnement, on ne doit entendre que la ſuppreſſion des bourgeons ſurnuméraires, nuiſibles aux arbres foibles incapables d'en nourrir un grand nombre, ou aux arbres vigoureux qu'ils rendent confus, & non pas une ſuppreſſion ri-

goureuſe de tous les bourgeons qui ſeront inutiles à la taille ſuivante ; car il faut qu'alors il s'en trouve, & pour pouvoir choiſir, & pour remplacer tout ce que l'hyver, les maladies, les accidents, auront endommagé ou fait périr.

Cet expoſé montre que l'ébourgeonnement, comme la taille dont il eſt une préparation, a pour objet la forme régulière, la vigueur & la durée des arbres, en déchargeant les vieux & les infirmes de ce qui épuiſeroit leurs forces & avanceroit leur perte ; en chargeant les autres & les forçant de ſe mettre à fruit, afin que leur fécondité ſoit un frein à leurs emportements, & leur faſſe employer ſagement & utilement ce qu'ils perdoient par le luxe ruineux de leurs productions ſuperflues. C'eſt dans les mêmes vûes, qu'en faiſant un nouveau paliſſage dans le courant de juillet, il faut faire une nouvelle revûe tant des bourgeons conſervés à l'ébourgeonnement que de ceux qui ſont nés depuis, & délivrer les arbres vieux ou languiſſants de tout ce qui eſt inutile. Mais les arbres vigoureux demandent un autre traitement : il faut caſſer au raz de la branche, au-deſſous des yeux, les pouſſes ſurvenues depuis l'ébourgeonnement & les bourgeons nés des branches ou des bourſes à fruit.

Si l'on peut différer cette opération, & ne la faire qu'entre le premier & le quinze d'août, elle procurera plus ſûrement des boutons à fruit.

Si, à l'ébourgeonnement, on a été obligé de conſerver un trop grand nombre de bourgeons, pour amortir la fougue d'un arbre, & qu'ils ſoient devenus nuiſibles les uns aux autres ou aux fruits; on en caſſe alors quelques-uns çà & là pour les éclaircir, & procurer aux productions de l'arbre la jouiſſance de l'air & du ſoleil néceſſaire pour les aoûter, les perfectionner, les mûrir. La régularité, plutôt que l'utilité, pourra demander un troiſième paliſſage dans le commencement de Septembre.

OBSERVATIONS.

I. Les arbres en contre-eſpalier, en paliſſade, en éventail, ne différent de ceux en eſpalier que parce que ceux-là ont une double face ou un double parement, qui exige chacun les mêmes attentions que l'unique parement des arbres en eſpalier; les règles établies ci-devant ſont communes aux uns & aux autres.

II. La taille des buiſſons eſt auſſi la même.

Sur ces arbres, dont aujourd'hui on élève très-peu, parce que leur forme les rend fort incommodes dans les potagers, on ne taille que les bourgeons placés dans la direction de leur circonférence ; & sans égard à la prétendue régularité de la simple & de la double couronne, la longueur de leur taille se règle sur leur force. Tous ceux qui font angle avec la circonférence se cassent ou se retranchent, suivant l'état de l'arbre.

III. Pour bien tailler un Poirier ou un Pommier, il ne suffit pas de sçavoir les règles que nous venons d'exposer ; car un Poirier de Saint-Germain, ou de Beurré, qui se met promptement & facilement à fruit, ne veut pas être conduit comme un Poirier de Virgouleuse, de Bonchrétien d'hyver, &c. dont la fécondité est fort tardive. Si ceux-ci, dans leur jeunesse, ne sont pas très-peu taillés, fort alongés, surchargés de petites branches, la plupart laissées entières, à peine commenceront-ils à douze ou treize ans à porter quelques fruits, & à permettre que successivement on les rapproche, on les concentre, on leur donne une forme ; ce qui ne se peut faire tant qu'ils s'emportent en bois. Les autres au contraire se forment dès leurs premières années, & se

taillent comme des arbres modérés dans leur végétation. Un Martin-sec touffu, un Rouſſelet garni de bourgeons, un Bonchrétien d'été qui en pouſſe de très-longs, un Bergamotte de Pâques qui en produit de très-gros, &c. un Pommier d'Api dont le bois eſt fort long, un Gould-Pippin dont il eſt fort menu, un Calville rouge dont il eſt peu nombreux; en un mot, preſque chaque variété ayant un caractère propre, elle exige quelque différence dans le traitement; mais les bornes de cet écrit ne ſont pas aſſez étendues pour un détail qui demanderoit un volume, & qui priveroit un Jardinier de la ſatisfaction d'avoir acquis lui-même ces connoiſſances, que quelque attention & quelques obſervations pendant 2 ou 3 ans peuvent lui procurer.

CHAPITRE XVII.

TAILLE DU PÊCHER.

DE tous les arbres fruitiers qui ſe cultivent dans notre climat, le Pêcher eſt celui qui a le plus beſoin d'être taillé. Planté en eſpalier ou élevé en plein-vent, ſa forme, ſa fécon-

dité

dité & la durée de ſa vie dépendent également de la taille. Je ne ſais ſi l'on peut croire que la taille n'abrége point les années d'un Poirier, d'un Cérifier ; mais on peut aſsûrer qu'elle prolonge beaucoup celles d'un Pêcher. La néceſſité de le tailler réſulte de ſa manière de végéter, qu'il faut d'abord expoſer.

Soit une taille de Pêcher, (*Pl. VIII, fig. 2*), avec ſes trois derniers bourgeons. Si ces bourgeons ne ſont point taillés, on les trouvera l'automne ſuivant tels qu'ils ſont repréſentés, ayant pouſſé de leurs derniers yeux quelques bourgeons aſſez forts, & des autres yeux (autant qu'il y en a eu de ſains, & que la ſeve a pu y ſuffire) des bourgeons grêles, effilés, dépourvûs de boutons dans le bas, en ayant très-peu de doubles & de triples dans le haut, & la plûpart étant trop foibles, non-ſeulement pour produire & nourrir d'autres bourgeons, ou pour porter du fruit, mais pour ſe ſoutenir eux-mêmes & ſurvivre à l'hyver ; de ſorte que l'année ſuivante ces branches ſeront nues, ou plutôt ne ſeront garnies que de brindilles deſſéchées : & ſi l'arbre eſt abandonné à lui-même pendant quelques années, il n'aura plus de vert que les extrémités, & il reſſemblera plus à un

bouleau mort qu'à cet arbre qui, par ſa verdure, ſa forme élégante, la beauté & le nombre de ſes fleurs, le volume & les couleurs de ſes fruits, doit faire le plus riche ornement d'un Jardin. De quelle force, de quelle ſanté, de quelle fécondité, de quelle durée peut être un arbre qui chaque année perd, par défaillance, trois quarts de ſes branches, & dont tout le corps eſt couvert de gomme & de chancres qui ſe forment à l'inſertion des bourgeons morts ? Différent des autres arbres dont l'écorce ſemble toute remplie de germes de branches que l'on peut faire développer preſque à volonté, le Pêcher n'a point ces reſſources pour réparer ſes pertes ; & très-rarement peut-il ſe rajeunir par des bourgeons repercés ſur le vieux bois : ſes yeux mêmes ne contiennent les rudimens que d'une ſeule branche ; ſi elle périt, il n'en renaît point d'autre de ſon empatement.

Mais ſi vous taillez ces bourgeons, toute leur ſeve n'ayant à travailler que ſur un petit nombre d'yeux, elle en fera ſortir des bourgeons, *Pl. X*, ſains, capables d'une longue durée, dont les boutons bien nourris ſeront la plûpart doubles ou triples, & qui par leur vigueur ſeront propres, les uns à fournir

des ſucs abondants à un grand nombre de fruits, les autres à multiplier les bourgeons néceſſaires à la forme régulière, la fécondité & l'extenſion de l'arbre. La taille mettant cette différence dans l'état d'un Pêcher, ſa néceſſité eſt évidente. Ses règles ſont les mêmes que pour celle du Poirier, à quelques différences près qui ſeront marquées ci-après.

On diſtingue ſur le Pêcher trois ſortes d'yeux; de ſimples, qui produiſent un bourgeon ou une fleur; de doubles, qui produiſent un bourgeon & une fleur; de triples, qui produiſent un bourgeon entre deux fleurs (*).

Les yeux ſimples à bois ſont propres aux bourgeons vigoureux dont la croiſſance eſt trop rapide pendant la première ſeve, & qui n'ont ordinairement d'yeux doubles & triples que vers leur extrémité qui a été formée par la dernière ſeve, moindre dans ſa quantité & plus lente dans ſon action. Quelquefois même les yeux doubles & triples de ces gros bourgeons dégénèrent en branches, au lieu de donner des fleurs. Les yeux ſimples à fleur

(*) Il y a des variétés de Pêcher ſur leſquelles il s'en trouve beaucoup de multiples ou grouppés au nombre de quatre à huit.

ſont propres aux chiffonnes & aux bourgeons chétifs, dont la ſeve n'eſt pas ſuffisante pour produire des yeux doubles ni même un grand nombre d'yeux ſimples à bois. Les yeux doubles ſe forment ſur les bourgeons foibles, dont le volume de ſeve tient le milieu entre celui des bourgeons moyens & celui des bourgeons très-foibles. Enfin les bourgeons moyens ont la plûpart de leurs yeux triples; la quantité & la modération de leur ſeve ſont propres à en produire de tels.

Il ne faut jamais tailler ſur un œil ſimple à fleur, qui ne donneroit point de fruit, puisque nul fruit ne peut réuſſir, s'il n'eſt ſuivi ou accompagné de feuilles pour préparer ſa nourriture. Lorsqu'on taille ſur un œil double ou triple, il faut examiner & s'aſſurer ſi l'œil à bois eſt bon & ſain, afin que ce bout de la taille ne devienne pas un chicot ſec déſagréable à la vûe, & préjudiciable à la branche par la gomme que ſouvent il occaſionne.

Sur le Poirier & le Pommier, on diſtingue des branches à bois & des branches à fruit, qui ont chacune leur forme & leur caractère propres; mais on pourroit dire que toutes celles du Pêcher ſont à bois, puisque toutes produiſent des bourgeons; ou que toutes ſont à

fruit, puisque toutes portent des boutons à fruit. Cependant, pour ne point changer les termes communs, nous nommerons *branches à bois* tous les bourgeons forts, soit naturels, soit gourmands, soit de faux-bois, parce qu'ils sont seuls propres à en produire de semblables, & à fournir de bon bois pour l'aggrandissement de l'arbre; & *branches à fruit*, les bourgeons moyens & foibles, qui n'en peuvent produire que de tels; mais qui sont plus féconds en fruit, le nouant & le retenant mieux que les bourgeons forts, parce que la seve, coulant dans ceux-là avec moins d'abondance & de rapidité, se travaille mieux & s'affine davantage dans leurs couloirs étroits.

Les branches à bois (*o Pl. X*) se taillent à une longueur proportionnée à leur dégré de force, depuis six pouces jusqu'à trois pieds; & si elles sont garnies de quelques petits bourgeons, on en taille de un à trois yeux, suivant leur force, autant qu'on en peut placer. Si quelque taille que l'on a été obligé de faire très-longue, par la crainte des gourmands, du faux-bois, ou d'autres désordres, n'a produit de bourgeons que vers son extrémité; l'année suivante, on la ravale sur les bourgeons les plus bas, qui se taillent en nombre suffisant & à des

longueurs capables de fournir à la ſeve aſſez d'iſſues ; afin de rapprocher autant qu'il eſt poſſible ce nouvel étage des branches de l'ordre inférieur, qui en ſeroit trop éloigné, & qui en ſeroit ſéparé par une branche toute nue. Si ſur une autre taille il eſt venu un ou pluſieurs gourmands, à la taille ſuivante on la ravale ſur le plus fort ; & dans le cas où il s'en trouve un autre plus foible au deſſous, on le taille auſſi, s'il peut ſe placer avantageuſement : car la ſuppreſſion des gourmands, ſur laquelle je me ſuis déjà expliqué, doit être encore plus rare ſur le Pêcher que ſur les autres arbres. Ces branches, à qui je donnerois preſque le nom d'*ambitieuſes*, s'attribuant dès leur naiſſance plus de force & de ſeve que les autres, veulent leur être préférées pour devenir les branches principales, & ne ſont jamais retranchées qu'au préjudice & ſouvent à la ruine des naturelles : ce point eſt important. Cependant lorſqu'un gourmand vient dans une place où il ne pourra être employé, dès la fin de mai (comme il a déjà été dit) on le rabat vers la moitié de ſa longueur ; environ trois ſemaines après, ſur ſon cinquième ou ſixième œil ; enfin à la mi-juillet, ſur ſon deuxième œil, afin d'eſſayer de le réduire à deux bran-

ches à fruit moyennes, ou le préparer à être retranché à la taille avec moins d'inconvénient.

Lorsqu'un bourgeon vigoureux (C *Pl. XI.*) ſe trouve garni de branches à fruit qui ont pouſſé dans la même année, la pratique ordinaire eſt de le tailler ſur un œil en deçà de ces branches. Une meilleure pratique eſt au contraire de l'alonger au delà, & de tailler à deux ou trois yeux autant de ſes branches à fruit qu'on en peut placer ſans confuſion, tant pour ſe procurer des fruits, que pour faire naître de bonnes branches à fruit de celles-ci; mais comme ce bourgeon exubérant, & prématuré dans ſes productions, ne peut ſubſiſter long-tems, & s'épuiſe quelquefois dès la première récolte lorsqu'elle eſt très-abondante, il faut choiſir un autre bourgeon le plus près de la naiſſance de celui-là, & le tailler à un ou deux yeux pour qu'il produiſe un jet vigoureux, que l'on forme & diſpoſe à remplacer l'autre. S'il ne s'en trouve point, ou s'il n'y en a aucun placé avantageuſement pour cet uſage, il faut arquer le bourgeon vers ſa naiſſance; & faire naître du ſommet de l'arc, celui qui eſt néceſſaire pour lui ſuccéder. Cette méthode, qui rapproche & rajeunit les branches d'un Pêcher,

eſt plus favorable à ſa vigueur & à ſa durée, que l'uſage de tailler long-tems ſur les mêmes branches, qui au bout de quelques années ne ſont qu'une ſuite de plaies & de cicatrices.

Les branches à fruit ſe taillent pareillement ſuivant leur dégré de force. Les fortes (*a Pl. X*) qui ont environ 3 lignes de diamètre, & qui ſont garnies d'yeux triples bien nourris & peu diſtants les uns des autres, ſe taillent à quatre ou ſix yeux. Les moyennes *b*, qui ont de même les yeux triples, ſe taillent à trois ou quatre yeux (*). Les branches foibles *c*, dont la plûpart des yeux ne ſont que doubles, ſe taillent à trois yeux pour fruit, s'il n'y a pas aſſez de fortes & de moyennes; ou à un ou deux yeux qui donneront de bonnes branches à fruit moyennes pour l'année ſuivante, propres à remplacer celles qui ſeront uſées, épuiſées, mortes ou malades. Dans cette vûe, il

(*) Le nombre des branches à fruit, tant fortes que moyennes, & la longueur de leur taille, ſe règlent auſſi ſur l'âge, la force & l'état de l'arbre. Un jeune arbre qui n'eſt pas encore formé, un vieux qui commence à s'affoiblir, un Pêcher languiſſant, foible, ou fatigué d'une récolte abondante, &c. ne doivent pas être auſſi chargés, ni auſſi alongés qu'un arbre formé, dans un état de ſanté & de vigueur.

faut tailler à deux yeux autant de ces branches qu'on peut en placer ſans confuſion. Les alonger & tirer à fruit deſſus, c'eſt une mauvaiſe pratique qui les ſurcharge, les rend incapables de nourrir enſemble & du fruit & de bon bois, & inutiles pour les années ſuivantes.

Il ſe trouve encore ſur le Pêcher une autre branche *d* beaucoup moindre que les précédentes, & qu'on pourroit nommer proprement *branche à fruit*, ne pouvant avoir d'autre uſage. Quelquefois elle n'a qu'un ou deux pouces de longueur, & eſt aſſez groſſe ; quelquefois elle a jusqu'à 6 pouces, & eſt plus menue ; dans toute ſa longueur, elle eſt bien garnie de boutons à fruit, terminée par un grouppe de pareils boutons & un ſeul œil à bois. Si cet œil y manque, on la retranche, le fruit ne pouvant réuſſir, comme il a déjà été dit, s'il n'eſt ſuivi ou accompagné de feuilles ; autrement, cette branche précieuſe ſe conſerve entière, en quelques poſition & direction qu'elle ſe trouve. Quant aux chiffonnes *e*, maigres, effilées, dont tous les yeux ſont ſimples, elles ſe retranchent comme ineptes à donner ni fruit ni bon bois, à moins qu'un vuide n'oblige de s'en ſervir, faute de mieux ; alors on les taille à un œil.

En alongeant juſqu'à ſix yeux la taille des

fortes branches à fruit, & jusqu'à quatre celle des moyennes, je suppose qu'il y en a assez de foibles bien placées, qui se taillent à un ou deux yeux, pour fournir de bonnes branches à fruit pour l'année suivante; autrement je les taille beaucoup plus courtes, les fortes à trois ou quatre yeux, & les moyennes à deux ou trois : souvent même je taille sur un œil placé en dessous, afin que le bourgeon terminal ne devenant pas le plus fort, je puisse à la taille suivante ravaler sur le bourgeon antérieur; car les branches alongées, portant beaucoup de fruit, ne peuvent produire de bon bois, & par conséquent il faudra les retrancher à la taille suivante; ou, ne portant point de fruit, elles ne produiront de bon bois que vers leur extrémité, ce qui alongera & dégarnira.

Il ne faut jamais oublier, en taillant un Pêcher : 1°. Qu'il ne produit que sur le jeune bois; & qu'ainsi il faut lui en faire pousser de nouveau chaque année : 2°. Que le bois qui a produit une fois, demeure nud; qu'il faut donc le faire naître le plus près qu'il est possible des branches-meres, afin que l'arbre soit garni & fécond dans le centre comme aux extrémités. Je sais qu'en taillant court, & ravalant d'année en année, ces branches deviennent une ci-

catrice continue qui embarraſſe le paſſage de la ſeve : mais d'abord elles garniront l'arbre pendant une longue ſuite d'années ; en ſecond lieu, ſi la ſeve eſt gênée, elle refluera & ſe fera des iſſues ſur ces branches ou à leur empatement, d'où il ſortira des bourgeons propres à les remplacer ; car quoique le Pêcher reperce rarement, cependant il reperce quelquefois, & il faut accueillir & bien traiter ces productions extraordinaires, pour remplacer les branches épuiſées.

Avec quelque ſoin & quelque intelligence qu'on traite le Pêcher, ſouvent il ſe dégarnit en quelques endroits, l'expédient le plus sûr pour rétablir le plein, eſt de placer des greffes en écuſſon, ou à emporte-pièce ſur la partie des branches dégarnies, ſi ces branches ont de la force & de la ſanté ; ou, ſi elles ſont ruinées, ſur les branches voiſines, aux endroits convenables pour que ces greffes rempliſſent les vuides.

Objection.. Si la nature ne fait rien en vain, pourquoi rendre inutiles & jetter bas le plus grand nombre des boutons à fleur qu'elle a formés ſur les branches à fruit ? Pourquoi ne pas alonger la taille des branches qui portent juſqu'à vingt bons yeux, tant triples que doubles ?

Réponſe. La nature, magnifique dans ſes ouvrages, y joint l'agréable à l'utile, & ſouvent les orne avec profuſion. Par ce retranchement, qui paroît excessif, on ne ſacrifie qu'une beauté momentanée, & on s'aſſure la conſervation & la jouiſſance de l'utile. Si vous comptez les fleurs d'un Pêcher en bon état, taillé ſuivant notre règle, vous trouverez ordinairement que, s'il en nouoit un tiers & que le fruit parvint à maturité, l'arbre ſeroit ſurchargé. Celui qui, dépouillé des deux tiers de ſa fortune, demeure encore trop riche, avoit beaucoup de ſuperflu: combien donc en auroit un Pêcher qui auroit ſouffert une ſoustraction beaucoup moindre? Son opulence l'accableroit; ſes branches ſurchargées ne pourroient fournir aſſez de nourriture à des fruits & à des bourgeons trop nombreux, dont ceux-ci demeureroient foibles & maigres, ceux-là tomberoient pour la plûpart à moitié de leur groſſeur; ou bien la ſeve ne pouvant ſuffire à tant de productions, abandonneroit à la diſette & au dépériſſement celles du bas des branches, & ne s'occuperoit que de celles de l'extrémité. Une richeſſe bornée, mais ſolide & durable, eſt donc préférable à l'éclat paſſager d'un luxe ſans bornes.

L'année ſuivante, les branches foibles au-

ront deux ou trois bourgeons, & les autres en auront de quatre à ſix, ſi ce nombre n'a pas été réduit en ébourgeonnant, comme il ſera dit ci-après. Sur les premières je ne laiſſerai qu'un bourgeon, en ſupprimant le plus bas, s'il eſt le plus foible, ou mieux en ravalant deſſus, s'il eſt le plus fort ou égal à l'autre. Je réduirai les autres environ à la moitié de leurs bourgeons, préférant les plus bas, s'ils ſont bons & bien placés. Ces bourgeons conſervés ſe tailleront de deux à ſix yeux, ſuivant leur force; car ſouvent il arrive que d'une branche foible il naît un bourgeon moyen ou même un fort. D'année en année, je traiterai de même les bourgeons ſucceſſifs de ces branches conſacrées à porter du fruit.

Pour rendre raiſon de cette pratique, j'obſerve de nouveau que le Poirier & la plûpart des autres arbres fruitiers produiſent de petites branches à fruit qui rapportent pendant pluſieurs années, ſans preſque prendre d'accroiſſement; & lorsqu'enfin leurs forces & leur fécondité s'épuiſent, il en reperce d'autres ſur le vieux bois; ou bien en taillant quelques-unes des meilleures, elles donnent des bourgeons qui en produiſent de nouvelles. Mais le Pêcher, deſtitué de ces ſortes de branches, &

communément de ces reſſources, ne peut s'entretenir plein & en bon état que par des ravalemens qui, n'alongeant les branches à fruit que de quelques yeux chaque année, & ne laiſſant à leur ſeve que le même nombre de productions à nourrir, leur conſervent le même dégré de force & la même fécondité ; prolongent leur durée qui ſeroit fort courte, ſi elles étoient plus chargées ; & empêchent les vuides qui ſeroient une ſuite de la ruine de ces branches, ou de leur trop grand alongement. Ainſi le ravalement, qui diminue le nombre des plaies beaucoup plus pernicieuſes au Pêcher qu'aux autres arbres, eſt auſſi fréquent & auſſi néceſſaire ſur cet arbre, qui veut être concentré & rapproché, qu'il doit être rare & pourroit être nuiſible au Poirier, Pommier, &c. qui veulent être alongés & étendus.

Il arrive ſouvent que la cloque qui attaque le Pêcher au printems, ou les pluies froides qui perſévèrent quelquefois juſqu'à la fin de mai, & même en juin, font avorter les premiers yeux des branches, & empêchent les yeux doubles & triples de s'y former ; de ſorte qu'il faut à la taille ſuivante ſacrifier le fruit à l'arbre, ou préjudicier à l'arbre par une taille trop alongée en faveur du fruit. Pour ſe tirer

de cette alternative, on taille à l'ordinaire, & même un peu plus court; mais on conserve, on alonge beaucoup, & on place en hors-œuvre un nombre de branches à fruit bien garnies de bons yeux. Celles qui porteront du fruit, pourront être retranchées au mois de février suivant. Celles qui n'en retiendront point, & qui ne feroient que de la confusion, seront supprimées dès l'ébourgeonnement; mais elles seront coupées à demi-pouce de leur naissance, & non à fleur de la branche d'où elles sortent: car il vaut mieux souffrir la difformité de ces onglets qui disparoîtra à la taille prochaine, que de faire des plaies plus dangereuses pendant la première seve, que dans toute autre saison. Voyez ci-après, à l'article du *Pincement*, une pratique préférable.

Dans le second cas, c'est-à-dire, lorsque les intempéries du printems ont empêché les yeux doubles & triples de se former, & à l'égard de certains Pêchers, comme la Mignonne, dont les premiers yeux sont ordinairement simples; quelques Jardiniers alongent la taille des branches à fruit jusque sur le deuxième ou troisième œil double ou triple, suivant la force des branches. Mais dès le commencement d'a-

vril, lorſque les yeux ſe développent, ils détruiſent tous ceux à bois, excepté un ou deux des plus bas, & ceux qui accompagnent les fleurs. A l'ébourgeonnement, ils ravalent ſur ces bourgeons inférieurs les branches ſur lesquelles il n'a point noué de fruit; celles qui en portent ſe ravaleront à la taille ſuivante; mais lorsque le fruit a acquis aſſez de groſſeur, ils pincent les bourgeons qui l'accompagnent. Cette pratique peut être juſtifiée par les circonſtances qui la rendent néceſſaire.

Dans les années ſéches, preſque tous les yeux des Pêchers, ſur-tout de ceux dont la vigueur eſt médiocre, ſont doubles ou triples. Si au printems ſuivant on obſerve les fleurs, qui épanouiſſent en très-grand nombre, la plûpart ſe trouvera ſtérile. L'avortement de leur piſtil, qu'on attribue aux injures de la ſaiſon, n'a ordinairement d'autre cauſe que la foibleſſe des ſujets, qui faute de nourriture ſont devenus incapables de ſuffire à un grand nombre d'embryons. Quelques voies d'eau mêlée avec du jus de fumier, jettées au pied de ces arbres pendant l'été, les auroient préſervés d'un épuiſement auſſi préjudiciable à leur fécondité.

Les deux Planches XI repréſentent, l'une la moitié

moitié d'un Pêcher, l'autre un Pêcher entier, taillés & dispoſés comme nous venons de l'expliquer.

Abris.

Les intempéries du printems dans notre climat, ont excité l'induſtrie à chercher les moyens de préſerver des injures de cette ſaiſon les arbres en eſpalier, & ſur-tout le Pêcher, qui eſt regardé comme le plus précieux & le plus délicat de tous, & dont le ſuccès eſt le principal objet de l'ambition des Jardiniers. Sans m'arrêter aux divers expédients qui ſont reconnus plus nuisibles qu'utiles, je paſſe à ceux dont les avantages ſont démontrés par l'expérience & les bons effets.

1°. Des auvents larges d'environ dix-huit pouces, faits de paillaſſons, ou de planches légères, & poſés ſur des potences ſcellées ſous le chaperon du mur, avec un peu d'inclinaiſon, garantiſſent le haut des arbres de la gelée, des pluies froides, des brouillards, des rayons du ſoleil, &c. Des paillaſſons attachés dans le bas du mur à une diſtance ſuffiſante des arbres (huit ou dix pouces) pour ne les point priver d'air, défendent cette partie des mêmes injures, & des humidités froides de la terre.

Enfin dans les tems rigoureux, d'autres paillaſſons placés au-deſſus de ceux-ci, à la même diſtance des arbres, achèvent de les couvrir, & de les préſerver des influences dangereuſes. Tel eſt le moyen depuis long-tems employé par les plus habiles Cultivateurs. Mais ce moyen que les ſoins, la vigilance & l'intelligence rendent ſalutaire aux arbres, peut leur devenir nuisible entre les mains d'un Jardinier qui ne ſait ou qui n'obſerve pas les tems de mettre, d'ôter, d'augmenter, de diminuer ces couvertures, & dont le repos n'a jamais été troublé par l'amour de ſes arbres.

2°. Aſſemblez lais à lais de la toile à emballage ou treilli des Tapiſſiers, du meilleur fil, mais du tiſſu le plus clair que vous pourrez trouver. Formez-en des pièces de la hauteur de vos murs, moins huit ou neuf pouces, & de longueur ou cours à volonté. Faites tout-autour un ourlet, dans lequel, pour plus de ſolidité, ſera renfermée une ficelle. Paſſez-y de diſtance en diſtance des cordons ou ficelles, tant pour joindre enſemble ces pièces, que pour les attacher par le haut & par le bas. Fichez dans la plate-bande de l'eſpalier, à cinq ou ſix pouces des arbres, & à ſept ou huit pieds l'une de l'autre, des perches que

vous lierez ſous le chaperon du mur. Placez ſur ces perches deux rangs, ou, s'il n'y a point de treillage, trois rangs de gaules ou de lattes en travers, un dans le bas, un dans le milieu, & un dans le haut. Attachez vos toiles ſur le rang d'enhaut, ou ſur la latte qui borde le treillage, & ſur celui d'enbas, de façon qu'elles ſoient tendues. Aſſemblez les pièces, & aux deux extrémités de l'eſpalier placez une torche de paille, ou des branches d'arbres pour fermer l'entrée aux vents froids, ou pour les briſer. Dans les tems fort rudes, garniſſez le bas de litière. Autrement, attachez avec des oſiers, dans le bas & dans le haut du mur, des torches de paille de ſix à huit pouces de diamètre (*), & dans le milieu un rang de traverſes poſées ſur des chevilles ſaillantes de ſix à huit pouces. Attachez vos toiles par deſſus ces torches, de façon qu'elles les recouvrent en embraſſant la moitié de leur circonférence. Par ce moyen, plus ſimple & plus expéditif, l'entrée eſt fermée aux intempéries tant par le bas que par le haut de l'eſpalier. Ces

(*) Cette précaution eſt néceſſaire dans le haut, lorſqu'il n'y a point de larmier au chaperon, ou lorſque ce larmier n'a que deux ou trois pouces de ſaillie.

couvertures, que le vent ne peut agiter contre les arbres à cauſe du rang de traverſes, ont l'avantage de n'exiger aucun ſoin depuis qu'elles ſont placées juſqu'à ce qu'on les retire. Elles préſervent très-bien les arbres des neiges, grêles, givres, pluies froides, & des vents qu'elles briſent; elles ne les privent ni de l'air, ni du ſoleil dont elles rompent les rayons: & par conſéquent ils ne ſont point expoſés à s'attendrir, à s'étioler, à jaunir, comme ſous les paillaſſons. Il eſt vrai que le prix de ces toiles eſt plus conſidérable que celui des paillaſſons; mais ſi l'on diviſe la dépenſe par les années de ſervice, elles coûteront moins cher, ſur-tout ſi tous les ans, lorſqu'on les retire des eſpaliers, on leur fait une leſſive de tan, qui prolonge beaucoup leur durée. Il faut faire bouillir pendant environ une heure du tan fin dans de l'eau; mettre les toiles dans cette leſſive, ſans la tirer à clair, ni en ſéparer le tan; les y laiſſer tremper pendant vingt-quatre heures; enſuite, ſans les tordre, les étendre dans un endroit bien aéré, juſqu'à ce qu'elles ſoient aſſez ſéches pour les plier & les reſſerrer.

3°. Faites proviſion de branches (ayant au moins huit ou neuf pouces de longueur plus que les murs n'ont de hauteur) de bouleau, de

hêtre, ou mieux d'ormille, ou d'autre arbre touffu & bien garni de brindilles. Aiguiſez ces branches par le gros bout, & élaguez-les groſſiérement du côté qui regardera l'eſpalier, afin que les brindilles agitées par le vent ne nuiſent pas aux boutons des arbres. Enfoncez ſolidement dans la plate-bande de l'eſpalier un rang de ces branches à neuf ou dix pouces du parement des arbres, & à telles diſtances entr'elles, qu'elles ſe joignent & même ſe croiſent par l'extrémité de leurs brindilles. Il eſt bon de les incliner un peu, afin que par le haut elles ſoient appliquées contre le chaperon du mur. Enfoncez un ſecond rang à quatre ou cinq pouces du premier, mais diſposé en tiers-point, les extrémités des brindilles tombant ſur le gros des branches de ce premier. Si les branches ſont d'arbres peu garnis de brindilles, un troiſiéme rang ſera néceſſaire, & peut-être un quatriéme. Cet abri ſimple, d'une exécution facile, moins diſpendieux qu'aucun autre, ajoute aux avantages du précédent une jouiſſance plus libre du ſoleil & de ſes bienfaits, & pour le Jardinier la ſatisfaction de voir l'état & le travail de ſes arbres. L'uſage que l'on en fait avec ſuccès dans des pays beaucoup plus ſeptentrionaux que la France, me diſpenſe de prouver

qu'au moins il mérite la préférence ſur le premier. Il s'emploie également bien pour les contre-eſpaliers, paliſſades & éventails, en plaçant des branches des deux côtés des arbres, pour garantir les deux faces. Ces branches ſervent pluſieurs années. Étant coupées dès le mois de novembre, étendues ſur un terrein uni, rangées de façon qu'il n'y en ait que cinq ou ſix les unes ſur les autres, chargées de quelques pièces de bois, ou d'autres matières peſantes, & laiſſées dans cet état juſqu'au tems où l'on en fera uſage; tous leurs rameaux s'affaiſſant, ſe rapprochant & ſe rangeant ſur les côtés, il ne ſera pas néceſſaire de les élaguer, & elles ſeront d'autant plus garnies & mieux diſpoſées à remplir leur deſtination.

De quelques couvertures que l'on ſe ſerve, on les place auſſi-tôt que les arbres ſont taillés, & on ne les retire qu'au commencement de mai, & même plus tard dans quelques années. Celles qui dérobent entièrement le ſoleil aux arbres ne doivent pas être retirées tout-à-coup par un tems clair, mais peu-à-peu, &, autant qu'il ſe peut, par un tems couvert; afin que l'air & les rayons du ſoleil ne faſſent pas ſur les arbres une impreſſion trop vive.

Ébourgeonnement & Paliſſage.

L'ébourgeonnement du Pêcher comme celui du Poirier (à quelques différences près, qui naiſſent du caractère différent de ces deux arbres & de leurs productions) conſiſte dans la ſuppreſſion ; 1°. Des bourgeons venus contre l'ordre naturel, de faux bois & gourmands, inutiles ou nuiſibles, qui ſe coupent à leur baſe, s'il n'y a point de raiſons qui obligent de les préparer par pluſieurs ravalemens à être retranchés ; 2°. Des bourgeons trop foibles, qui n'ayant qu'une feuille, & par conſéquent un ſeul œil à chaque nœud, ne peuvent devenir que des chiffonnes ; 3°. Des bourgeons nés ſur le devant & ſur le derrière de l'arbre, qui ne peuvent y ſubſiſter, même comme branches à fruit ; 4°. Des bourgeons chancreux ou gommeux, qui doivent au moins ſe rabattre ſur l'œil qui précéde le mal ; 5°. Des bourgeons ſurnuméraires, quoique bien conditionnés, qui font confuſion. A l'égard de ces derniers, à moins que l'arbre ne s'emporte & ne pouſſe avec une vigueur exceſſive, on en laiſſe beaucoup moins que ſur le Poirier, parce que leur retranchement à la taille ſuivante multiplieroit les plaies, qu'on ne peut

trop épargner au Pêcher ; au lieu que ſur le Poirier ces bourgeons ſuperflus étant caſſés, multiplient les branches à fruit, ſans occaſionner de plaies ſur la branche qui les porte.

Les bourgeons qui naiſſent des branches à fruit (entre deux fruits, ou à côté d'un fruit) ſont traités diverſement par les Jardiniers. Les uns les paliſſent entiers ; les autres les raccourciſſent. Leur ſort doit dépendre de leur force. Ceux qui n'ont ni doubles, ni triples feuilles, & dont la foibleſſe annonce qu'ils ne pourront être employés à la taille ſuivante, ſe rabattent à quatre ou cinq feuilles, qui ſeront ſuffiſantes pour fournir de l'ombre au fruit & préparer ſa nourriture. La ſeve qu'ils conſommeroient tournera au profit du fruit. Mais ſi quelqu'un a toutes les qualités requiſes pour devenir une bonne branche à fruit, on le paliſſe de toute ſa longueur ; car tout bourgeon, quel qu'il ſoit, dont on peut faire uſage à la taille ſuivante, ne doit jamais être raccourci, parce que ſes yeux s'ouvriroient auſſi-tôt, & par conſéquent il deviendroit inutile pour la ſuite, ou difficile à employer.

Il eſt très-ordinaire que les branches à fruit qui ont été alongées à la taille, ne produiſent que de foibles bourgeons. Si elles ont

retenu peu de fruit, on réduit (par ravalement, ou autrement, ſuivant que le fruit eſt placé) leurs bourgeons à un petit nombre, afin qu'ils profitent. Si elles ont retenu beaucoup de fruit, comme elles ne peuvent bien nourrir du fruit & du bois, on peut les regarder comme condamnées à être retranchées à la taille ſuivante, & traiter leurs bourgeons rélativement au bien du fruit.

Il eſt plus prudent de différer l'ébourgeonnement des branches à fruit jusqu'à ce que le fruit ait acquis environ le tiers de ſa groſſeur, & remettre cette partie au tems où l'on fera une première revue ; car le Pêcher ne ceſſant de produire de nouveaux bourgeons jusqu'à la mi-ſeptembre, il faut en faire pendant l'été pluſieurs nouveaux retranchemens ; de ſorte qu'on peut regarder l'ébourgeonnement de cet arbre (ſur-tout lorsqu'il a été mal taillé) comme une opération continue depuis la fin de mai jusqu'en ſeptembre.

Le paliſſage du Pêcher n'a point d'autres règles que celles qui ont été établies pour celui du Poirier. Il ſe répéte autant de fois que les bourgeons ont beſoin d'être ſoutenus contre le vent, la grêle, la pluie, leur propre poids.

Pincement.

Pincer eſt tailler les jeunes bourgeons pendant qu'ils ſont encore aſſez tendres pour être coupés avec l'ongle. Cette opération ſe fait en mai & juin ſur les gros bourgeons ſeulement, & jamais ſur les bourgeons foibles; dans le haut de l'arbre, & non dans le bas où le bois ne ſauroit être trop fort, & où il faut plutôt diminuer qu'augmenter le nombre des petites branches.

Elle a lieu; 1°. Sur toutes ſortes d'arbres dont il faut multiplier les bourgeons, ou en affoiblir quelqu'un en partageant ſa ſeve entre pluſieurs à qui il donnera naiſſance, & qui ſeront propres à devenir branches à fruit.

2°. Sur les Pêchers que la cloque ou les froids du printems affoibliſſent & font languir, de ſorte que les premiers nœuds des bourgeons ne portent qu'une feuille, & par conſéquent un œil ſimple. En pinçant une partie des bourgeons à deux bons yeux les plus bas, ils donneront de bonnes branches à fruit pour l'année ſuivante.

3°. Sur les Pêchers auxquels une vigueur exceſſive oblige de laiſſer à l'ébourgeonnement

des bourgeons forts, qui ne pourront s'employer à la taille, mais qui trouveront place comme branches à fruit ; on les pince pour les diviſer en branches à fruit fortes ou moyennes. Comme le caſſement convertit en petites branches à fruit les bourgeons ſuperflus ou mal placés du Poirier & du Pommier ; ainſi le pincement change en branches à fruit ces bourgeons du Pêcher, & lui épargne les plaies que leur retranchement occaſionneroit. On peut traiter de même tous les arbres emportés, & par conſéquent ſtériles, qui ne pouſſent que de gros bourgeons à bois.

CHAPITRE XVIII.

TAILLE DU PRUNIER, DU CÉRISIER, ET DE L'ABRICOTIER.

CONNOISSANT le caractère propre des arbres ſuivans, il eſt aiſé d'appercevoir le peu d'attentions particulières que demande leur taille.

I. SUR les bourgeons du Prunier on remarque trois ſortes d'yeux. 1°. Ceux du bas, qui ſe ſont formés la même année, fleuriſſent au

printems ſuivant, donnent du fruit & ne laiſſent ſur la branche que la marque de l'inſertion du ſupport commun de leur bouquet de fleurs. Quelquefois ils ſont doubles ou triples, ce qui eſt plus ou moins fréquent ſuivant les variétés de Prunier ; & alors il s'y trouve un œil à bois qui donne une branche à fruit pour l'année ſuivante. Souvent cette première eſpèce d'yeux manque aux bourgeons forts. 2°. Ceux de l'extrémité, qui produiſent des bourgeons au nombre d'un à ſix, ſuivant la force du bourgeon. 3°. Ceux qui ſont compris entre les premiers & les ſeconds, qui produiſent au printems ſuivant des branches à fruit. Ces branches ſont nombreuſes (un bourgeon long de deux pieds en porte juſqu'à quarante) ſont longues de ſix lignes à deux pouces ; les unes, n'ayant que des boutons à fruit, périſſent après une récolte ; les autres ont au deſſus des yeux à fruit un ou pluſieurs yeux à bois, qui donnent autant de branches à fruit, & ainſi ſucceſſivement d'année en année juſqu'à ce qu'enfin elles ſoient épuiſées.

Cette deſcription indique une grande affinité de végétation entre le Poirier & le Prunier ; celui-ci a l'avantage de former en deux ſeves ou une ſeule année des yeux à fruit, qui ne

ſe forment quelquefois ſur le Poirier qu'en ſix ſeves, aſſez ſouvent en quatre ou cinq, très-rarement en une ſeule année. La taille, l'ébourgeonnement & les autres opérations ſubſéquentes ſont donc les mêmes : ſeulement nous obſerverons : 1°. Que la longueur de la taille du Prunier ſe règle autant ſur la diſtance à laquelle doit être placé le nouvel étage de branches, que ſur la force des bourgeons ; car à quelque longueur qu'ils ſoient taillés, aucune partie n'en demeurera nue ; il n'y aura aucun œil ſain qui ne s'ouvre, & ne produiſe des branches à fruit, ou des bourgeons à bois. Si l'on raccourcit un peu la taille, le nombre des bourgeons ne s'augmentera pas de beaucoup ; mais les branches à fruit s'alongent davantage. Sur le Prunier, comme ſur tout autre arbre, on doit éviter une taille trop courte, qui y mettroit le déſordre par les gourmands, le faux-bois, la dégénéraſcence des branches à fruit, &c. Plus on alonge la taille, plus on ſe procure de fruit : il ne faut tailler court que les branches qu'il faut multiplier pour remplir ou pour prévenir des vuides. 2°. Qu'il ne faut jamais tailler ſur un œil à fruit ſimple ; parce que ſa deſtination étant marquée & conſtamment décidée, il ne

dégénéreroit point en bourgeon, & très-rarement il en reperceroit un de ſon ſupport ; car le Prunier eſt un des arbres de l'écorce desquels il reperce plus difficilement des bourgeons ; 3°. Qu'en conſéquence il faut être très-attentif à profiter des branches à fruit qui dégénèrent, & de toutes les reſſources qui ſe préſentent pour remplir les vuides que laiſſent les branches à fruit en périſſant : 4°. Que les branches à fruit du Prunier s'alongeant & ſe ramifiant d'année en année, elles rendent l'arbre d'autant plus hériſſé, touffu, déſagréable, qu'elles ne ſont pas rangées ſeulement ſur deux côtés des branches, mais diſpoſées en bâton de Perroquet, s'élevant preſque perpendiculairement ſur les côtés, le devant & le derrière des branches. Il faut donc retrancher celles qui ſont placées ſur le devant & ſur le derrière (pour ſacrifier moins de fruit, on peut ne les ſupprimer qu'après en avoir retiré une première récolte ; elles n'ont pas encore acquis aſſez de longueur pour défigurer l'arbre). Les branches latérales recevant plus de ſeve s'alongeront & ſe fortifieront davantage ; celles qui auront vers leur extrémité cinq ou ſix yeux à bois, ou plus, ſe tailleront tant pour entretenir leur force &

prolonger leur durée, que pour la régularité de l'arbre : 5°. Que, quoique le Prunier ſoit un arbre gommeux, ſes bourgeons ſurnuméraires ſouffrent d'être caſſés ; mais plus loin de leur naiſſance que ceux du Poirier, à trois ou quatre yeux.

II. LE Cérifier ne diffère du Prunier, que par la forme de ſes productions. On trouve ſur ſes bourgeons les trois mêmes ſortes d'yeux. Ses branches à fruit ſont placées dans le même ordre ; mais au lieu de porter des boutons à fruit dans toute leur longueur, elles en ont à leur extrémité un grouppe, au milieu duquel eſt un œil à bois qui produit un pareil grouppe pour l'année ſuivante. Elles s'alongent ſi peu, que jamais elles ne rendent l'arbre épais ni confus ; par conſéquent aucune ne ſe retranche, quelle que ſoit ſa direction. Comme il eſt très-rare que quelqu'une dégénère en bourgeon, les vuides qu'elles laiſſent en périſſant ſe rempliſſent par de petits bourgeons qui ſortent ordinairement en aſſez grand nombre du vieux bois, & dont on conſerve, tant à l'ébourgeonnement qu'à la taille, autant qu'on peut en paliſſer. Si quelque partie ſe dégarnit, en la rapprochant, il repouſſe des bourgeons.

Cette facilité avec laquelle il naît des bourgeons des vieilles branches, même les plus baſſes, vient ſans doute de ce que le Cérifier fait dans toutes ſes parties une diſtribution de ſeve plus égale que ne font les autres arbres. Auſſi exige-t-il moins d'attention dans la direction de ſes principales branches, qu'on peut ranger dans l'ordre le plus régulier & le plus ſymétriſé, ſans craindre que les plus hautes & les plus verticales prennent trop de force au préjudice des plus baſſes & des plus obliques.

Les vuides étant donc rares, ou faciles à remplir ſur le Cérifier, il ſe taille long; ſeulement pour entretenir ſon plein & ſa vigueur, & pour que ſes bourgeons naiſſent dans une diſpoſition avantageuſe. Loin de le concentrer par des ravalements & des rapprochements, il faut l'étendre & l'alonger. Nul arbre n'eſt auſſi docile & ne forme ſur le mur un tapis plus régulier & plus agréable, lorsqu'il eſt conduit par une main habile.

Cependant le plein-vent paroît beaucoup mieux convenir à cet arbre que l'eſpalier & même l'éventail autour des carrés, ou en contre-eſpalier, ſur-tout en arbre nain. Les branches inférieures ceſſent en peu d'années de profiter & de s'alonger; elles ſe chargent de

de boutons à fruit qui en produiſent peu, & ſouvent elles périſſent; ſoit que la fraîcheur & l'humidité de la terre, près de laquelle elles ſont paliſſées, leur ſoient nuisibles; ſoit par d'autres cauſes que je n'ai pu découvrir. Il réuſſit moins mal en demi-tige, & mieux en tige; ce qui ſemble montrer qu'il aime le plein air. Je crois donc qu'il ne faut mettre en eſpalier que des tiges ou des demi-tiges de Cériſiers; 1°. des variétés précoces telles que le May-Duke, au midi; 2°. des variétés tardives telles que les Cériſes-Guigne, au nord, afin d'étendre la jouiſſance de ces fruits; 3°. des variétés délicates telles que les Guindoux, aux bonnes expoſitions, parce qu'elles rapportent très-peu en plein-vent, à moins qu'elles ne ſoient plantées dans des terreins bien défendus des mauvais vents: & mettre toutes les autres variétés en plein-vent ſur des tiges de trois à ſix pieds de hauteur.

Depuis que le Cériſier entre en fleurs juſqu'à ce que ſon fruit ait acquis environ le tiers de ſa groſſeur, il eſt bon & même néceſſaire dans les printems ſecs, de jetter de tems en tems au pied une voie d'eau.

Si un Cériſier pouſſe des bourgeons trop nombreux qui le rendent confus, & qui exi-

gent un ébourgeonnement, il ne faut ſupprimer en mai que les bourgeons qui montrent une grande vigueur, & qui pourroient prendre trop de force aux dépens des autres ; différer le reſte de l'opération juſqu'en ſeptembre. Alors au lieu de retrancher les bourgeons ſuperflus, il faut les tailler à deux ou trois yeux, qui ne produiront que de petites branches à fruit. Par cette pratique, on tire l'arbre de la confuſion & on rend utile ce qui étoit ſuperflu ou nuiſible.

Le Cériſier craint les fumiers. Les gazons pourris & les feuilles d'arbres bien conſommées ſont les ſeuls engrais qui lui conviennent.

III. Le caractère de l'Abricotier participe de celui du Pêcher & de celui du Prunier. Comme le premier, il forme des boutons à fruit en une ſeule ſeve; il a des yeux ſimples, doubles, triples, multiples ou raſſemblés par grouppe de quatre juſqu'à plus de vingt ſur un même nœud (dont la plûpart ſont avortés); ſes fleurs ſont ſolitaires, chaque œil n'en contenant qu'une; vers le milieu ou à l'extrémité de ſes bourgeons forts, ſouvent il naît pendant la dernière ſeve un grand nombre (neuf ou dix) de petites brindilles; quelquefois il naît

auſſi vers le bas quelques bourgeons que l'on conſerve à l'ébourgeonnement, lorsqu'ils ſont bien placés & bien conditionnés, & que l'on pourra tailler au mois de février. Ses bourgeons moyens, & ſouvent les plus forts mêmes, portent depuis une extrémité jusqu'à l'autre des yeux à fruit & des yeux à bois.

Mais de plus il a des branches à fruit proprement dites, qui ſe forment dans le même eſpace de tems, dans le même ordre & la même direction que celles du Prunier; elles s'alongent davantage (de 2 à 10 pouces, ſuivant que l'arbre eſt plus ou moins vigoureux, & taillé plus ou moins long), ſe garniſſent dans toute leur étendue d'un fort grand nombre d'yeux à fruit, entremêlés ou accompagnés d'yeux à bois (quelques-unes des plus petites n'ont qu'un bouquet de boutons à fruit à leur extrémité, avec un œil à bois); elles ſe ramifient & s'étendent. Mais comme l'arbre ſe ſurcharge de productions auxquelles il ne peut ſuffire, ſouvent il arrive qu'une partie de ces branches à fruit, qui n'a pu ſe fortifier & s'aoûter, périt pendant l'hyver. Au reſte, l'Abricotier eſt auſſi immodéré & plus inégal dans ſa végétation que le Pêcher, tantôt confus en bourgeons, quelquefois produiſant à peine ce qu'il en faut pour ne pas être dégarni.

Ses bourgeons se taillent, comme ceux du Pêcher, à une longueur proportionnée à leur force. De ses branches à fruit, on supprime celles qui sont trop saillantes sur le devant ou sur le derrière, & on ne conserve que celles qui sont placées sur les côtés. De celles-ci, les plus fortes se taillent longues pour fruit; les autres à trois ou quatre yeux pour donner des branches à fruit pour l'année suivante; les plus courtes demeurent entières sur toutes les faces de la branche. Mais il vaut beaucoup mieux, dès l'ébourgeonnement (opération la plus importante de cet arbre) supprimer tout ce qui évidemment sera inutile à la taille, & qui ne pourra alors se retrancher sans occasionner des plaies, dont les suites fâcheuses rendent l'Abricotier difficile à traiter : car il ne peut subsister long-tems & en bon état, même en plein-vent, sans être taillé; & cependant on ne peut lui faire presqu'aucune plaie, sans que la gomme y paroisse. Si toutes les parties attaquées ne sont secourues promptement, elles sont bientôt cariées; & cette gangrene fait un progrès si rapide, qu'il est très-commun de voir des branches d'Abricotier bien garnies de feuilles, & chargées de fruits parvenus à leur grosseur, périr du matin au soir; ce qui fait que rare-

ment on trouve un Abricotier ſans aucun vuide.

Il eſt vrai que nul arbre ne reperce du vieux bois avec autant de facilité. Rapprochez les plus groſſes branches, elles en produiront de nouvelles; ravalez l'arbre ſur ſa tige, il ſe renouvellera; enfin ſciez la tige juſqu'auprès de la greffe, il en ſortira des bourgeons vigoureux qui rajeuniront ou plutôt reproduiront l'Abricotier. Mais ces reſſources, quelqu'avantageuſes qu'elles ſoient, font cependant attendre du fruit juſqu'à ce que l'arbre ſoit formé de nouveau, & en état d'en donner: ainſi on ne doit rien négliger pour éviter, ou du moins différer, la néceſſité d'y avoir recours. Une grande exactitude dans l'ébourgeonnement; l'attention de ne faire à la taille que les plaies inévitables; le ſoin de couvrir toutes celles qui ſont grandes, de viſiter ſouvent l'arbre pour nettoyer celles où la gomme ſe montre; retrancher juſqu'au vif tout ce qui n'eſt pas ſain; y appliquer de la terre pêtrie avec de la bouze de vache, &c.; ſont des moyens de conſerver en bon état cet arbre très-vivace dans les terreins qui lui conviennent, & d'entretenir ſa fécondité ſans interruption. Mais un point très-important, eſt de prévenir, pour le tailler, le premier mouvement de la ſeve.

CHAPITRE XIX.

TAILLE DE LA VIGNE.

1°. DÈS que la seve d'un cep de Vigne taillé se met en mouvement, le progrès de sa végétation est d'autant plus rapide, que la masse totale de la seve n'a à travailler que sur un très-petit nombre d'yeux. Si donc il est taillé trop tôt, il prend trop d'avance, & il court risque d'être ruiné par les gelées tardives & les mauvais vents.

Dès que la seve d'un cep de Vigne est en mouvement, si on lui fait des plaies, il pleure, & sa végétation est retardée. Si donc sa taille est trop différée, la grande perte de seve qu'il souffre l'affoiblit quelquefois tellement, qu'il ne peut ni nouer ni bien nourrir son fruit.

Ainsi ces deux extrêmes lui sont préjudiciables. La qualité du sol, le progrès de l'année, l'exposition, décident le tems de la taille, qui doit toujours prévenir le premier mouvement de la seve. Communément les Vignes en espalier au midi se peuvent tailler à la fin de février, ou au commencement de mars; celles

des autres expoſitions, & des contre-eſpaliers, vers la mi-mars, ſouvent plus tôt.

2°. Tailler court & décharger un cep qui eſt dans ſa force, qui pouſſe vigoureuſement, qui eſt planté dans un bon terrein, humide, profond; c'eſt ſe priver de beaucoup de fruit, & fatiguer la Vigne à produire du faux bois & des gourmands. On peut y choiſir juſqu'à cinq ou ſix bourgeons les plus beaux & les plus francs; tailler le plus fort en long bois, c'eſt-à dire à trois ou quatre pieds; un ou deux à quatre ou cinq yeux; autant à deux ou trois yeux; & les plus foibles, à un œil: de ſorte qu'il y ait au total ſur le cep douze à quinze bons yeux, outre ceux du long bois. Le ſurplus des bourgeons ſe retranche.

Au contraire, un cep foible, vieux, planté en ſol maigre, ſec, peu profond; ou dont le bois eſt effilé & mal nourri, parce que l'année précédente a été ſéche; ou dont les bourgeons ſont nombreux & forts, mais tendres & mal aoûtés, parce que l'année précédente a été trop pluvieuſe; ou dont ils ont été gélés & endommagés par un hyver trop rigoureux: un tel cep doit être déchargé, & taillé fort court ſur un petit nombre de ſes meilleurs yeux.

Lorſqu'il arrive après la taille, en avril ou mai, des gelées qui ruinent la Vigne, il faut ravaler les tailles ſur les yeux qui ont échappé, ou, ſi tous ont été gelés, juſque ſur les ſous-yeux. L'année ſuivante, on taillera les meilleurs bourgeons provenus de ces ſous-yeux, ou ſortis du vieux bois.

3°. En taillant, il faut laiſſer un onglet de quatre ou cinq lignes au deſſus de l'œil ſur lequel on taille, de peur qu'en approchant davantage la coupe, l'œil ne ſoit éventé ou endommagé. La coupe doit être faite un peu en talus oppoſé à l'œil; afin que, s'il couloit quelques pleurs, l'œil n'en ſoit pas mouillé; ce qui lui ſeroit fort nuiſible, ſur-tout s'il ſurvenoit des gelées.

4°. Lorſque les nouveaux bourgeons ont acquis une longueur d'environ deux pieds, il eſt tems d'attacher tous ceux qui portent du fruit, & ceux qui ſeront néceſſaires pour la taille ſuivante; & d'ébourgeonner tous les autres. Un ébourgeonnement trop hâté peut faire couler la fleur; trop différé il devient embarraſſant. En attachant, ou en paliſſant, il faut avoir attention de ne pas priver les grappes de la jouiſſance de l'air, & de ne pas tellement approcher les bourgeons les uns des

autres, que l'ombre du feuillage puiſſe les attendrir, les étioler, les empêcher de s'aoûter.

5°. L'ébourgeonnement de la Vigne ſupprime (en coupant) tous les bourgeons foibles, tous les ſurnuméraires, tous ceux de faux bois, à moins que quelqu'un ne ſoit meilleur que les vrais bourgeons, ou néceſſaire pour ravaler le vieux bois deſſus; les plus foibles des bourgeons, doubles ou triples, ſortant d'un même nœud; quelques-uns des bourgeons même qui portent du fruit, lorsque le cep en eſt ſurchargé, & incapable d'en bien nourrir une grande abondance ſans danger de s'épuiſer; les bourgeons gourmands qui naiſſent du pied, à moins qu'ils ne ſoient néceſſaires pour rajeunir le cep; tous les bourgeons chiffons qui naiſſent tant à côté des yeux des nouveaux bourgeons qu'ailleurs; toutes les vrilles, qui deviennent inutiles aux Vignes paliſſées & attachées; en un mot, le choix fait des meilleurs bourgeons qui ſont néceſſaires tant pour la récolte de l'année, que pour la taille de l'année ſuivante, on retranche tous les autres, & tout ce qui naît de ſuperflu ſur ceux que l'on conſerve, afin qu'ils profitent de toute la ſeve: & comme, jusqu'à ce qu'ils aient acquis aſſez de force &

de longueur pour la conſommer, il ne ceſſe de repulluler de nouveaux bourgeons inutiles, il faut tous les quinze jours faire un nouvel ébourgeonnement.

6o. Lorsque les bourgeons deviennent par leur longueur incommodes à paliſſer ou à attacher, on peut les rogner ; les plus forts d'une Vigne jeune & vigoureuſe à environ quatre pieds, les autres à proportion. Le point important eſt qu'ils ne ſoient pas trop raccourcis, de peur de faire ouvrir les yeux qui ſont néceſſaires pour la taille ſuivante.

7o. Pendant tout le tems de la fleur de la Vigne, il ne faut ni l'ébourgeonner, ni rogner ſes bourgeons, ni lui faire aucun retranchement conſidérable, de peur que le trouble & le dérangement qu'on mettroit dans ſa végétation, ne faſſe couler la fleur.

8o. Le raiſin étant parvenu à ſa groſſeur, s'il eſt néceſſaire de le découvrir pour avancer ſa maturité, il ne faut point arracher les feuilles ; mais les couper à l'extrémité de leur queue, qui doit être conſervée entière ; & ſans une néceſſité abſolue, il ne faut point retrancher les feuilles qui nourriſſent les yeux qui garniront les tailles de l'année ſuivante.

9o. Nul arbre n'a autant beſoin que la Vigne

d'être concentré & rapproché. Autant ſon jeune bois eſt tendre, autant ſon vieux bois eſt dur & imperméable à la ſeve, ſur-tout lorſqu'il eſt rempli de nœuds, de chicots, d'onglets, de cicatrices ; par conſéquent le progrès de la Vigne, qui dans nos climats ne peut être trop facile & trop prompt, eſt embarraſſé & retardé ſi la ſeve eſt obligée de paſſer par une grande longueur de ces vieux bois pour parvenir aux nouvelles tailles. Ainſi il faut, à la taille ſuivante, ſupprimer les longs bois de l'année précédente ; ravaler les tailles qui ont produit pluſieurs bourgeons, ſur le plus bas ou ſur les deux plus bas de leurs bourgeons, & tailler ces bourgeons à une longueur convenable à leur force ; lorſqu'au deſſous des anciennes tailles il naît de beaux bourgeons gourmands ou de faux bois, ravaler deſſus le vieux bois, & les employer pour rajeunir la Vigne.

10°. Les Vignes qui ſe cultivent dans les jardins, ſe plantent auſſi en eſpalier, ou en contre-eſpalier garni de treillages, & ſe placent à de grandes diſtances (vingt-cinq ou trente pieds). On forme ſur chaque côté du cep une branche principale que l'on diſpoſe horizontalement à ſix ou huit pouces au deſſus

de la plate-bande : d'année en année on alonge ces branches, en taillant leur bourgeon terminal à une longueur de deux ou trois pieds, ſuivant ſa force. Environ de deux en deux pieds on conſerve un œil ſupérieur (on éborgne tous les autres) dont il naît un bourgeon, qui ſe multiplie dans la ſuite par la taille; de ſorte que ces nœuds garnis de bourgeons, peuvent être conſidérés, taillés & traités comme autant de ceps; mais on paliſſe les bourgeons le plus horizontalement qu'il eſt possible. On forme & on fait courir ſur le mur autant de ces branches-meres parallèles, que ſa hauteur le permet, à une diſtance de trois pieds au moins entr'elles; ainſi un contre-eſpalier pourra en porter une dans le bas & une autre dans le haut; un mur de 8 pieds en portera trois, &c. L'uſage de planter la Vigne dans les eſpaliers entre d'autres arbres & de la faire courir ſous le chaperon, eſt fort nuisible aux arbres, qu'elle domine, qu'elle étiole, qu'elle prive des pluies & des roſées.

CHAPITRE XX.

MALADIES DES ARBRES.

LES végétaux ſont, comme les animaux, ſujets aux maladies & aux accidents; expoſés au pillage & aux inſultes des animaux; attaqués par une multitude d'inſectes conjurés contre leur fécondité, leur ſanté & leur vie.

I. LA *JAUNISSE* eſt une maladie commune à tous les arbres, qui rend jaunes les feuilles, le liber & la moëlle des bourgeons.

Ses effets ſont la chûte des feuilles avant le tems, le deſſéchement des ſommités des bourgeons; la maigreur, la roideur & la fragilité du bois; la petiteſſe & presque l'avortement des yeux; la tenſion, l'aridité & la ténuité de l'écorce; l'inſipidité des fruits, l'altération de la ſeve & des humeurs; la langueur & le dépériſſement de l'arbre, & enfin ſa mort, s'il n'eſt ſécouru à tems.

Ses principales cauſes ſont une terre maigre, uſée, affadie, ſans fond, trop ſéche, trop humide; trop froide, ſcellée & impénétrable aux pluies; l'argile, le tuf, la glaiſe

contigus aux racines ; des fourmis qui les éventent & les échauffent ; des taupes & des mulots qui les mettent à l'air ; des chancres aux racines, ou au corps de l'arbre ; les greffes enterrées ; les arbres plantés trop bas.

La cauſe étant connue, le reméde eſt facile. Si elle ne ſe trouve point dans le corps de l'arbre, il faut la chercher dans les racines ; & ſi cet examen ſe fait pendant la ſeve, il faut découvrir les racines, les viſiter, les traiter, les regarnir de terre (& la plomber à l'eau) l'une après l'autre. Si le mal provient du terrein, on emploie, ſuivant les cas, les arroſemens, les labours, les binages, les tranchées pour tirer & faire écouler les eaux, les engrais, les terres de bonne qualité, &c.

II. LA *ROUILLE* répand des taches rouſſes, ſaillantes & graveleuſes ſur les jeunes bourgeons & ſur les feuilles.

Ses effets ſont l'éroſion du parenchyme des feuilles qui laiſſe nues & découvertes leurs fibres & leurs arrêtes ; le développement des yeux ſevrés, avant d'être perfectionnés, de la nourriture que les feuilles leur préparoient & leur fourniſſoient ; & par conſéquent la ſtérilité de l'arbre l'année ſuivante.

Ses cauſes ſont quelquefois les mêmes que

celles de la jauniſſe ; quelquefois des pluies continues pendant l'été, ou une alternative de pluies ou de nuits froides dans cette ſaiſon, & d'un ſoleil vif & brûlant : le plus ſouvent des inſectes qui, ordinairement pendant la nuit, rongent l'épiderme des bourgeons & le parenchyme des feuilles, dont les plaies ne peuvent ſe guérir, étant ſans ceſſe rouvertes par de nouvelles morſures & frappées des rayons du ſoleil.

La dernière cauſe ſe peut détruire par la vigilance & l'activité du Jardinier à chercher & détruire ces inſectes : il n'eſt pas au pouvoir de l'homme de faire ceſſer la ſeconde. Les remèdes indiqués pour la jauniſſe ſeront les mêmes pour la rouille, lorſque les cauſes ſont les mêmes.

III. LA *BRULURE*, la *LEPRE*, le *BLANC*, le *MEUNIER*, ſont les noms ſynonimes d'une maladie propre au Pêcher, ſur-tout aux Madeleines (quelquefois elle attaque auſſi l'Abricotier & le Prunier), qui couvre les feuilles, les bourgeons & les fruits d'un duvet blanc, farineux. C'eſt une eſpèce de maladie de la peau, qui ſe manifeſte d'abord ſur les dernières feuilles & les extrémités des bourgeons, & s'étend ſucceſſivement en deſcendant juſqu'à leur naiſſance.

Ses effets ſont la chûte anticipée des feuilles; la ruine des yeux privés de nourriture, & attaqués eux-mêmes de la maladie; ſouvent la perte de l'extrémité des bourgeons; & enfin la mort de l'arbre, ſi la maladie opiniâtre pendant pluſieurs années eſt rebelle aux remèdes.

Ses cauſes ſont plutôt ſoupçonnées que connues. Les uns en accuſent l'humeur gommeuſe mêlée avec une ſeve appauvrie, qui a obſtrué les conduits & détruit leurs reſſorts; de ſorte que, ne pouvant y rentrer, elle flue en dehors par parcelles très-minces, qui achèvent de ſe corrompre par l'action de l'air & du ſoleil. D'autres attribuent cette maladie à des pluies froides ou des roſées chargées de mauvaiſes vapeurs, qui s'introduiſant par les pores de la tranſpiration, trop dilatés par la chaleur du ſoleil, ſe mêlent avec la ſeve & cauſent une putrefaction dangereuſe, qui non-ſeulement altére tout l'arbre, mais même ſe communique aux arbres voiſins.

Il eſt impoſſible d'aſſigner des remèdes ſûrs à un mal dont la cauſe eſt au moins douteuſe. Auſſi n'a-t-on point trouvé juſqu'ici d'adouciſſement ou de palliatif plus efficace, que de découvrir les racines, en rejetter la terre & lui en ſubſtituer de bonne qualité, la plomber avec

parties

parties égales d'eau & de jus de fumier ; afin qu'une nourriture saine & abondante rende des forces à l'arbre épuisé, en donnant du corps à sa seve appauvrie ; & en même tems de tailler tous les bourgeons malades sur un œil bien sain, au dessous de toute lépre apparente, pour que la putrefaction de ces parties ne continue pas à infecter toute la masse de la seve.

IV. LA *CLOQUE*, maladie qui attaque le Pêcher dans le commencement de la première seve, enfle, épaissit, contourne, défigure les feuilles & les bourgeons, & les couvre d'une poussière sale & gluante.

Ses effets sont la chûte des feuilles & des fruits ; la ruine des yeux à fruit, & par conséquent de la recolte de l'année suivante, si les bourgeons sont déjà alongés jusqu'à la cinquième ou sixième feuille, lorsque la maladie les attaque.

Sa cause, selon les plus habiles Cultivateurs, est une alternative subite de douceur, ou plutôt de chaleur excessive pour la saison, & de froid accompagné d'un vent meurtrier de sud ou d'oueſt, qui paralyse & crispe les nervures des feuilles, gele les canaux de la seve, la seve elle-même, & la dépouille de ses sels, de ses

acides, de ſes propriétés. Celle qui avoit été portée en grande abondance par la chaleur dans les feuilles & les bourgeons naiſſants ne pouvant en redeſcendre, & celle qui continue à y monter demeurant crue & indigeſte dans ces parties deſtituées de leurs organes, l'augmentation de quantité & de corruption des humeurs extravaſées produit néceſſairement dans les parties affectées une augmentation de volume & de poids, & l'exſudation gluante de ces humeurs viciées, qui attire un grand nombre de pucerons. On ne peut douter qu'il n'y ait auſſi dans les individus quelque diſpoſition à recevoir les atteintes de cette maladie, (on en peut dire autant pour les deux maladies précédentes) puiſque l'un en eſt attaqué pendant que ſon voiſin en eſt préſervé, qu'elle va chercher l'un ſous les couvertures qui devroient la défendre, & en épargne d'autres qui ſont expoſés à toutes les intempéries.

Les Jardiniers traitent diverſement cette maladie. Les uns arrachent toutes les feuilles cloquées, & coupent l'extrémité des bourgeons, afin, diſent-ils, d'empêcher les humeurs qui y ſont putréfiées de rentrer dans la maſſe de la ſeve : mais c'eſt moins un remede qu'un rengrégement de mal, qui expoſe les bourgeons

nuds aux ardeurs du soleil & aux injures de la saison. Les autres abandonnent la cure de cette maladie passagère à la nature seule, qui prend soin de délivrer les malades de toutes les parties mortes, & de rétablir peu-à-peu le ressort des organes & l'action de la seve. D'autres détachent toutes les feuilles, lorsqu'elles commencent à se sécher & à tomber d'elles-mêmes, & les brûlent pour détruire les insectes dont souvent elles sont remplies. Ensuite ils déchargent l'arbre des bourgeons les plus foibles & les plus maltraités; & s'il a de la vigueur, ils en taillent une partie à deux ou trois yeux, ou même tout près de leur naissance, afin de faire sortir de leurs sous-yeux ou de leur empatement d'autres bourgeons, qui peuvent faire espérer quelques fruits l'année suivante. Enfin, s'il y a long-tems que le terrein n'a été fumé, ils mettent au pied de l'arbre des engrais bien consommés, ou ils donnent quelques arrosements avec du jus de fumier & de l'eau, pour fournir à l'arbre convalescent une nourriture substancieuse propre à réparer ses forces.

V. L'*EXFOLIATION* ou desséchement de l'écorce & du bois, que quelques-uns nomment *brulure*, attaque la tige & les grosses branches

des arbres en eſpalier, par le côté que le ſoleil frappe à midi.

Ses effets ſont la carie des parties brûlées & leur excavation, la langueur de l'arbre & ſa mort prématurée.

Elle a pour cauſe les pluies, les neiges, les frimats, les humidités, converties en glaces, fondues enſuite par le ſoleil, congelées de nouveau, & fondues alternativement; ou une ſuite d'incruſtations de glace, & de dégels alternatifs.

Le remede eſt de couper juſqu'au vif toutes les parties cariées, & d'appliquer ſur les plaies un mêlange de terre & de bouze de vache. Les préſervatifs ſont : 1°. De couvrir du côté du Midi, pendant les fortes gelées (aux autres aſpects, le ſoleil n'eſt pas aſſez fort pour fondre les glaces), la tige & les groſſes branches des arbres avec des écorces, de la paille, des voliges, &c. Les Jardiniers qui attribuent mal-à-propos cette brûlure aux coups de ſoleil, placent ces abris pendant l'été. Il n'eſt pas inutile d'eſſuyer ou de houſſer le matin les frimats de la nuit qui ſe ſont attachés aux arbres : 2°. D'enlever au mois de ſeptembre toutes les vieilles écorces des arbres, qui étant ſpongieuſes, fendues, gercées, s'abreuvent

d'humidité & la retiennent en telle quantité, que quelquefois elles ſont couvertes de glace épaiſſe de près de ſix lignes ; car les jeunes branches ne ſont exemptes de ces exfoliations, que parce que le peu d'humidité qui peut s'attacher à leur écorce liſſe & unie étant dégelée & fondue par le ſoleil, elle ſe deſſéche ou s'écoule, & n'y forme pas une nouvelle incruſtation. La pratique de nettoyer les arbres de ces écorces mortes, leur eſt avantageuſe non-ſeulement comme préſervatif de cet accident, mais parce qu'elles nuiſent à la transpiration, interceptent les bienfaits de l'air, ſervent de retraite à une multitude d'inſectes, & ſe chargent de plantes parasites.

VI. LA *GOMME* eſt une maladie propre aux arbres à fruit à noyau, qui peut les attaquer ſur toutes les parties expoſées à l'air, & dans toutes les ſaiſons où leur ſeve eſt en mouvement. Elle conſiſte dans un dépôt de ſuc propre extravaſé, qui ſe coagule ſoit entre le bois & l'écorce, ſoit plus ordinairement ſur les parties extérieures des arbres.

Ses effets ſont le dépériſſement des branches qu'elle attaque, & leur mort, ſi l'on laiſſe à la gomme le tems de les gangréner.

Ses cauſes ſont une plétore ou exceſſive abondance de ſeve qui rompt ſes vaiſſeaux; un dérangement dans ſa circulation, occaſionné par une alternative de chaleur & de froid hors de ſaiſon; des plaies négligées ou mal panſées, ou faites pendant les gelées ou pendant les grandes chaleurs; quelquefois l'acrimonie, ou quelqu'autre qualité corroſive de la ſeve; ſouvent la Punaiſe.

Les remédes ſont, ſuivant la cauſe, un ſillon ou une inciſion longitudinale faite à l'écorce pour procurer une éruption du ſuc ſurabondant; le changement ou l'amélioration du terrein; l'enlévement de la gomme avant qu'elle ſe ſoit durcie, & qu'elle ait contracté à l'air de mauvaiſes qualités (ſi elle eſt dure & ancienne, il ne faut l'enlever que lorſqu'elle a été amolie par des pluies); enſuite il eſt néceſſaire d'examiner & de ſonder les endroits où elle a ſéjourné, & qu'elle a endommagés; les retrancher juſqu'au vif, & mettre ſur les plaies un appareil de terre & de bouze de vache; prévenir ou détruire les autres cauſes qui peuvent l'occaſionner.

VII. LES *CHANCRES*, les *ULCERES* & les *PLAIES SANIEUSES* ſe guériſſent par l'ampu-

tation des parties corrompues, & l'application de l'onguent dont nous venons de parler. Il ſert auſſi de topique pour les contuſions, les fentes & déchiremens de l'écorce cauſés par l'action trop violente de la ſeve.

CHAPITRE XXI.

ANIMAUX ET INSECTES NUISIBLES AUX ARBRES.

I. LA *PUNAISE*, galle-inſecte redoutable pour le Pêcher & l'Oranger, qui attaque auſſi l'Abricotier, le Prunier & la Vigne, eſt mobile & vagabonde ſur les arbres depuis ſa naiſſance jusques vers la mi-ſeptembre. Elle ſe fixe alors ſur les branches, du côté du mur, & s'attache à l'écorce par des filets en crochet qui ſortent des bords de ſon écaille. Jusques-là fort petite, elle s'accroît conſidérablement jusqu'au mois de mai. Vers ce tems elle jette un très-grand nombre d'œufs, qui écloſent vers la fin de mai. Enſuite elle meurt & ſe deſſéche ſans ſe détacher de la place où elle s'étoit fixée.

Ces inſectes, dont la multiplication eſt ſi

grande que le derrière des branches en eſt quelquefois entièrement couvert & comme incruſté, ſont très-préjudiciables par leurs morſures qui ruinent le parenchyme des feuilles, par leur fiente tenace, & par leur adhérence à l'écorce, qui mettent obſtacle à la transpiration, & par l'altération & l'appauvriſſement qu'ils cauſent à la ſeve; de ſorte que, la gomme diſtillant par tous les pores, un Pêcher ſuccombe en deux ou trois ans, s'il n'eſt pas délivré de cet ennemi.

L'eſpèce de bouclier qui couvre ces inſectes, *pediculus clypeatus*, LIN. eſt à l'épreuve de toutes les intempéries. Ils réſiſtent au ſoufre, au tabac & à toutes les drogues les plus violentes: ils ne craignent que la main meurtrière du Jardinier. Ainſi, pour les exterminer, il faut au mois de février décharger l'arbre, le tailler court, le dépouiller de toutes ſes vieilles écorces gercées, paſſer le doigt en appuyant fortement le long de toutes les branches depuis leur naiſſance juſqu'à leur extrémité, écraſant tous les inſectes qui y ſont attachés, les cherchant dans les fentes & les vieilles plaies; enſuite frotter les branches de bas en haut avec une broſſe trempée dans l'eau pour les bien laver; nettoyer la plate-bande & la

labourer; faire quelques nouvelles revûes jusqu'au commencement de mai où ces insectes auront tellement grossi, que nul ne pourra se dérober à l'œil un peu attentif. Si quelques-uns échappent à ces recherches, l'arbre reprenant vigueur ils l'abandonneront; car ces insectes, & la plûpart des autres, sont des lâches qui n'attaquent que les foibles & les malades. Pour épargner beaucoup de fatigue à l'arbre, on auroit pu dès le mois d'août précédent, par un beau tems, lorsque toutes les jeunes Punaises courent sur les feuilles & les branches, le dépaliſſer, sécouer toutes ses branches, en commençant par celles du haut; ensuite jetter de l'eau sur la plate-bande, la piétiner pour attacher à la terre un grand nombre de ces insectes qui seroit tombé; répéter plusieurs fois la même opération, & enfin donner un petit labour à la plate-bande avant qu'elle soit séchée. L'arbre auroit été délivré de la plûpart de ses ennemis six mois plus tôt.

II. LE *PUCERON*, fléau pire encore que la punaise, ruineroit en trois mois l'arbre le plus vigoureux, si le tems de ses ravages pouvoit être aussi long; ses générations très-fréquentes le multiplient prodigieusement.

Par les piquûres que les Pucerons font avec leur trompe aux feuilles & à l'écorce des extrémités tendres des rameaux, ils font une multitude ſans nombre de petites plaies, qui, étant ſans ceſſe rouvertes par de nouvelles piquûres, éventent & altèrent la ſeve, cauſent des tumeurs & des criſpations.

D'où viennent les premiers qui paroiſſent au printems ? Où ſe retirent les derniers qu'on voit ſur diverſes plantes ? Où dépoſent-ils leurs œufs ? Tous ces points de leur hiſtoire ſont juſqu'à préſent ignorés des Naturaliſtes.

Il paroît inutile d'expoſer les divers remédes qu'on peut employer contre ce mal. On ſait que les décoctions de tabac & de coloquinte, la leſſive de tan, l'eau de chaux, le ſoufre & le tabac en poudre, &c. font quelquefois périr les Pucerons ; mais la préparation & l'application (qu'il faut faire pluſieurs fois) de ces remédes, ſont plus longues, plus difficiles, moins efficaces que le moyen ſuivant. Auſſi-tôt que vous appercevrez au printems le premier établiſſement des Pucerons ſur vos arbres, écraſez-les, & chaque jour faites-en une nouvelle recherche & une nouvelle deſtruction ; afin d'arrêter de bonne heure leurs ravages & d'empêcher la multiplication de ces

ennemis. Mais ſi leur nombre s'eſt tellement accru qu'ils couvrent l'extrémité des bourgeons & les feuilles tendres, coupez ces ſommités, jettez-les dans l'eau ou dans le feu, pourſuivez & écraſez les Pucerons qui ſe diſperſeront çà & là. Le peu qui échappera, ſera obligé de déloger, & aucune nouvelle colonie ne s'établira ſur un arbre qui n'a plus ni écorce ni feuilles aſſez tendres pour ces inſectes.

III. LA *FOURMI*. Je n'accuſerai point cet inſecte, dont la défenſe a été priſe par pluſieurs célèbres Naturaliſtes ; mais je ſuis perſuadé que les arbres ſont au moins fatigués par les courſes continuelles de cette ſuivante fidelle, de cette compagne inſéparable de la punaiſe & du puceron : c'eſt pourquoi j'attache aux arbres de petites bouteilles remplies d'eau miellée ou ſucrée, pour faire périr le plus qu'il m'eſt possible d'innocentes fourmis. Si elles ont établi leur demeure au pied des arbres, comme certainement elles leur nuiſent beaucoup, alors je les traite en coupables : j'emploie contr'elles le feu, l'eau, le ſoufre, la poudre à canon, &c. ou mieux, je fouille, je détruis leurs retraites, je jette au loin les terres où elles les ont pratiquées, j'en ſubſtitue

d'autres mêlées de charbon neuf pilé, & je les plombe à l'eau.

IV. LES *CHENILLES* de diverſes eſpèces, de diverſes ſaiſons, propres aux divers arbres, dévorent les feuilles & les petits fruits. Un petit nombre de celles des trois groſſes eſpèces, la négre, la mulâtre, & le perroquet, dépouilleroit un eſpalier en peu de tems.

Chercher celles-ci derrière les branches intactes où elles ſe cachent, tant pour s'y procurer plus d'ombrage que pour mieux tromper, en prenant pour aſyle des bourgeons ſur leſquels il n'y a aucun veſtige de leur dégât: ſurprendre celles des petites eſpèces après le coucher ou avant le lever du ſoleil, lorſqu'elles ſont raſſemblées en maſſe autour des branches pour s'échauffer & ſe défendre du froid & de l'humidité de la nuit, & les brûler ou les écraſer; c'eſt le moyen le plus sûr & le plus expéditif d'en délivrer les arbres.

Mais on s'épargneroit ce ſoin toujours tardif, ſi, en taillant les arbres, on avoit attention de chercher ſur le mur, ſur le treillage & ſur les branches, les œufs que les chenilles ont dépoſés ſoit autour des bourgeons, comme une bague ou un collier à pluſieurs rangs de

très-petites perles ; ſoit dans des coques, comme celles du ver à ſoie, d'un tiſſu très-ſolide ; ſoit dans des eſpèces de ſacs d'une membrane très-ferme, garnie de duvet en dehors & en dedans, qui renferment avec les œufs l'extrémité du bourgeon, & ſes dernières feuilles deſſéchées.

V. LES *VERS* & les eſpèces de Chenilles blanches qui s'enveloppent dans les fleurs & dans les feuilles des arbres, ſur-tout du Pommier, du Cériſier & de l'Abricotier, rongent les feuilles & les embryons des fruits, détruiſent toute l'eſpérance de la récolte, ſuſpendent la végétation des arbres & leur font un très-grand tort.

Le ſeul reméde eſt de les écraſer en ſerrant fortement toutes les feuilles roulées ou pliées, & toutes les fleurs refermées. C'eſt un ouvrage de détail & de patience, & de perſévérance, parce que ces inſectes font pendant la ſaison pluſieurs générations qui les multiplient & les renouvellent pluſieurs fois.

VI. LE *TIGRE*, petit inſecte dont les aîles ſont mouchetées de noir & de blanc, ronge le parenchyme des feuilles de Poiriers en eſpalier,

ſur-tout du Bonchrétien d'hyver aux expoſitions du midi & du levant ; de ſorte qu'étant réduites à leurs nervures, elles tombent pour la plûpart, & par conſéquent le fruit périt ou ne prend ni groſſeur ni ſaveur, & les yeux à fruit avortent, ou ſont mal conditionnés.

Le ſeul moyen deſtructeur eſt de faire paſſer au mois de mai toutes les feuilles entre les doigts, les preſſant aſſez fortement pour écraſer les inſectes & leurs œufs.

VII. LES *LIMACES* & les *LIMAÇONS* mangent les jeunes feuilles des arbres, les fruits lorſqu'ils ſont mûrs, & quelquefois la peau tendre des Poires, des Abricots, & des Pêches liſſes, lorſque ces fruits ſont encore petits.

Le ſoin de détruire au printems ces inſectes, ſur-tout pendant la nuit, lorſqu'ils ſortent de leurs retraites, préviendroit leur multiplication ; & l'aſſiduité à les écraſer après les pluies, les roſées, & pendant la nuit, lorſqu'ils ſont répandus ſur les arbres, eſt le ſeul moyen d'en diminuer beaucoup le nombre. Si l'on veut en préſerver les arbres en plein-vent, ou quelques plantes, il faut repandre ſur la terre autour du pied, de la ſciûre de bois ou de la coque de ſarazin, ou d'autres matières

rudes, ſur leſquelles cet inſecte délicat n'oſe paſſer ; ou y tamiſer de la chaux vive, qui s'attachant à ſon ventre humide, le brûle & le fait périr.

VIII. JE ne ferai qu'un article de la *petite Liſette* griſe couleur de cendre, qui coupe les jeunes bourgeons ; de *la groſſe Liſette* tachetée de gris & de brun, qui mange l'embryon des fruits ; des *Perce-oreilles*, qui criblent les feuilles & en font un réſeau, percent toutes ſortes de fruits, les raiſins mêmes, pour s'y loger & y vivre à diſcrétion ; des *Hannetons*, qui mangent les feuilles ; des *Punaiſes de bois*, qui en rongent le parenchyme & la peau des fruits parfumés ; des *Guêpes* & des *Mouches*, qui endommagent les fruits mûrs.

Il faut chercher pendant la nuit ſur les arbres, ou pendant le jour dans leurs retraites, ces inſectes malfaiſants, & prendre les guêpes & les mouches, comme les fourmis, dans des fioles pleines d'eau miellée ou ſucrée ; & les perce-oreilles dans des ergots de mouton, ou des coquilles de limaçon placés au bout de quelques petites baguettes attachées à l'arbre ou au treillage, dans leſquels cet inſecte ſe cache pendant le jour.

IX. TROIS animaux ſont fort préjudiciables aux eſpaliers : Le *MULOT*, qui ſe creuſe des retraites ſous les racines des arbres : La *TAUPE*, qui en faiſant ſes routes ſouterraines rompt le chevelu, & quelquefois des racines moyennes ; donne, comme le Mulot, entrée à l'air, au froid & au hâle, dont on ne peut trop défendre cette partie des arbres. Le *LOIR*, ou mieux le Lerot, ou Rat des jardins, qui entame tous les fruits à meſure qu'ils mûriſſent, & fait de très-grands dégâts dans les eſpaliers.

Dès le mois de mai, lorſque le Loir, réveillé de ſa longue inertie, commence à paroître, il faut lui tendre des piéges de toute eſpèce, amorcés de quelques morceaux de fruits. Un moyen plus sûr de le détruire, eſt de râper, ou de piler juſqu'à réduire en poudre, de la noix vomique, de la fricaſſer avec de la graiſſe, de mettre de cet appas ſur des teſſons, ou des tuileaux, ou des pierres plates, ou de petites planches, & les placer ſur les murs, ou dans le treillage à une hauteur à laquelle les animaux domeſtiques ne puiſſent atteindre : car ce poiſon, très-dangereux pour tous les animaux à poil, doit être réſervé pour les loirs, les rats, les ſouris & les mulots. Deux attentions ſont néceſſaires ; l'une, de ne toucher

cher à cette drogue qu'avec une ſpatule ou une cuiller de bois; l'autre, de placer au deſſus un tuileau ou quelqu'autre couverture, pour la défendre de la pluie. Si elle a été touchée de la main, ou mouillée, le Loir n'en mange point. Auſſi-tôt qu'il commence à mûrir des fruits, nul appas ne peut le ſéduire; il faut le ſurprendre en maraude pendant la nuit, & le tuer à coups de fuſil.

Tout le monde ſait prendre les taupes.

Pendant toute l'année, il doit y avoir au pied des murs des quatre-de-chiffre, des aſſommoirs, des cloches de verre ou des terrines de terre verniſſée à moitié remplies d'eau, enterrées à fleur de la plate-bande & amorcées de quelques miettes de pain, pour prendre les mulots, les crapauds, les ſalamandres, & les loirs mêmes.

Des *OISEAUX* qui mangent les fruits, ſurtout les cériſes, les figues & les raiſins, on écarte les uns avec des épouventails, on empêche les autres d'approcher avec des filets dont on couvre les arbres.

Mais ſi dans les Jardins voiſins des bois les oiſeaux font un grand dégât de fruits rouges & de graines de légumes, on peut employer un moyen plus sûr que les épouventails, qui

ne font peur qu'à quelques oiseaux ; les coups de fusil, dont le bruit ne les écarte que pour peu de tems ; les filets, dont on ne peut faire usage que pour de petits arbres, ou des arbres en espalier. Il faut mettre dans un vaisseau du grain (le sarazin & le gruau sont les meilleurs ;) y verser de l'eau jusqu'à ce qu'elle couvre le grain ; (si l'on a fait dissoudre un peu de gomme arabique dans l'eau, ou si on l'a fait bouillir avec un peu d'amidon, ou de farine de froment, pour la rendre tant soit peu gluante, elle sera plus propre à l'usage qu'on se propose ;) mêler dans cette eau la quantité convenable d'arsénic ; laisser le grain tremper & se renfler jusqu'à ce qu'il ait épuisé toute l'eau ; le répandre sur la terre dans les endroits les plus fréquentés par les oiseaux.

CHAPITRE XXII.

MOYENS DE METTRE LES ARBRES A FRUIT.

Il y a des arbres si vigoureux & si emportés, que la taille la plus alongée & la charge la plus forte peuvent à peine les modérer & les

dompter; un Jardinier emploie presqu'en vain pendant douze ou quinze ans, toutes les ressources de son art, pour en obtenir quelques espérances de fécondité. Cependant plusieurs moyens peuvent triompher de cette fougue & de cette indocilité, auxquelles le Poirier greffé sur Franc & le Pêcher greffé sur Amandier sont plus sujets que les autres arbres.

1°. Déplanter ces arbres avec beaucoup d'attention, sans rompre, meurtrir, ni endommager leurs racines; & les replanter aussi-tôt dans la même place, ou ailleurs. Le nombre des suçoirs & leur action étant moindres, & leur travail étant interrompu, il est évident que la seve, diminuée de volume & de force, au lieu d'ouvrir & alonger les yeux, les formera à fruit. Mais si la bonté du terrein faisoit craindre que les racines, lorsqu'elles auront repris leur travail, ne rendent aux branches leur grande vigueur, & ne fassent dégénérer leurs boutons à fruit, il faudroit substituer autour des racines de la terre de médiocre qualité.

2°. Découvrir le pied de ces arbres, & s'ils ont des racines très-fortes ou pivotantes, les scier jusqu'aux deux tiers de leur diamètre, non pas à leur naissance, mais à 10 ou 11 pouces de leur naissance. Cette opération, beau-

coup moins violente que l'amputation de leurs groſſes racines, que preſcrit M. de la Quintinye, rend la ſeve moins abondante & par conſéquent moins rapide dans ſa circulation, mieux travaillée & plus propre aux diverſes productions des arbres. Cependant je n'ai jamais employé ce moyen, & je ne peux le conſeiller ni l'approuver. Il ne pourroit avoir lieu que pour les Poiriers & les Pommiers.

3°. Si des arbres (autres que le Pêcher & l'Abricotier) montrent conſtamment une grande vigueur, on les taille plus en vûe de les garnir de bon bois & de leur donner une forme régulière, que de leur faire produire du fruit. Ils ne laiſſent pas cependant d'en rapporter; parce qu'on les alonge, & qu'on les charge de petites branches, pour les contenir. Lorsqu'à la ſixième ou ſeptième année, ils ont déjà acquis une grande étendue, on en taille le haut extrêmement long, retranchant à peine un quart de la longueur des bourgeons; on alonge moins le bas, afin qu'il pouſſe du bois fort, & qu'il s'étende. Après quelques années de ce traitement ils pourront couvrir une longueur de 25 ou 30 pieds, & ſeront bien garnis de beau bois d'autant plus ſain qu'il ne ſera point chargé de plaies & de cicatrices. Alors

on ne taille plus du tout, ou on ne taille que très-peu le haut de ces arbres ; & on ne taille le bas que pour entretenir le plein & la vigueur. On eſt aſſuré qu'ils ſe mettront à fruit dans toutes leurs parties, & qu'ils en produiront abondamment. Si par la ſuite quelques branches trop fécondes ne pouſſent que des bourgeons fort courts, & menacent de s'arrêter & de faire un vuide, on les décharge, & on les taille fort court, afin qu'elles donnent du bois & qu'elles continuent à s'étendre. Par cette pratique, on procure aux arbres une grande vigueur, une grande étendue, & une grande fécondité ; au lieu qu'en mutilant leurs branches & leurs racines, on les prive des deux premiers avantages, ſans aſſurance de leur procurer le dernier.

4°. Quelques Jardiniers ont une autre pratique, qui ordinairement n'eſt pas ſans ſuccès. Vers la fin de juin, ils taillent, à la longueur marquée ci-devant, tous les bourgeons foibles & moyens des Poiriers & des Pommiers vigoureux. La ſeconde ſeve, ouvrant les yeux de ces tailles, fait naître des bourgeons à bois & des branches à fruit, qui ont le tems de s'aoûter. Au printems ſuivant, la ſeve partagée, & diſtribuée à toutes ces branches que la taille de

juin a fort multipliées, agit avec plus de modération, & les yeux à fruit se perfectionnent. Mais souvent ils occasionnent une confusion dont ils ne peuvent tirer les arbres qu'en leur faisant beaucoup de plaies.

CHAPITRE XXIII.

TEMS ET FAÇON D'ÉCLAIRCIR ET DE DÉCOUVRIR LES FRUITS.

I. LES Fruits qui n'acquérent point la grosseur propre à leur espèce (en terrein convenable), sont rarement de bonne qualité. En laisser sur les arbres un trop grand nombre, c'est s'exposer à n'en recueillir que de médiocres pour le volume & la bonté, & à en être privé l'année suivante : car les arbres ne peuvent suffire à cette surcharge, & à former des yeux à fruit bien conditionnés. En déchargeant les arbres, & préférant la beauté & la bonté au nombre, on gagne beaucoup sur les qualités des fruits; & on ne perd rien ou on perd peu sur la masse, puisque celle d'un nombre médiocre de beaux fruits est à peu près égale à celle d'un grand nombre de petits.

Si donc les arbres ont retenu trop de fruits, il faut en retrancher, & ne leur laiſſer que ce qu'ils en peuvent bien nourrir & perfectionner; & même un peu moins, afin de ne pas les fatiguer ou altérer leur vigueur.

Cette ſuppreſſion ſe fait d'abord ſur les Amandiers & les Abricotiers, avant que le noyau de leurs fruits ſoit devenu dur & ligneux. Ces fruits, que l'on détache aiſément en tordant un peu, s'emploient en compotes, qui, quoiqu'elles ne ſoient pas fort bonnes, font plaiſir en cette ſaiſon, & annoncent les premiers fruits de l'année.

Enſuite on éclaircit les Pêches, que l'on détache de la même façon.

Enfin on ſoulage les Poiriers & les Pommiers, ne laiſſant à chaque bouquet ſur les branches fortes des arbres vigoureux que deux ou trois fruits, & un ou deux ſur les branches foibles ou moyennes. On coupe la queue des fruits qu'on retranche, le plus loin qu'on peut de ſa naiſſance : car on ne doit arracher la queue d'aucun des fruits que l'on ſupprime, de peur de faire des playes à côté de ceux que l'on conſerve.

On ſupprime d'abord tous les fruits mal faits, & ceux qui, ayant moins profité que les autres,

ne promettent que des fruits chétifs. Si cette suppression ne décharge pas assez l'arbre, il faut retrancher les fruits placés vers l'extrémité des jeunes branches, & conserver par préférence les plus voisins de leur insertion. Car, s'il est bien reconnu que les fruits des vieux arbres ont plus de qualité que ceux des jeunes, parce que les sucs de ceux-là, passant par des couloirs étroits, sont mieux élaborés & plus affinés, il est facile de juger que les fruits sur la partie des branches la plus tendre, & dont les couloirs sont plus ouverts, sont nourris de sucs plus grossiers, plus cruds, moins digérés.

Il paroît inutile d'observer qu'on n'éclaircit point les Cérises, rarement les Prunes & tous les fruits de petites espèces, comme la Pomme d'Apy, les Poires de petit Muscat, de Rousselet, de Bezy de Caissoy, &c. parce que ces arbres contenant autant de sucs que ceux de grosses espèces, le grand nombre de leurs petits fruits est rarement équivalent à un petit nombre de Pommes de Rambour, de Poires de Bonchrétien d'hyver, de Colmar, de Virgouleuse, &c. Cette opération n'a point lieu sur les grands arbres en plein-vent.

II. Il est bon d'exposer à l'impression immé-

diate des rayons du ſoleil, les Abricots, les Pêches, & quelques eſpèces de Poires, pour leur procurer le goût, le parfum & les couleurs les plus agréables. Ce ſoin eſt ſuperflu & pourroit être nuiſible aux fruits qui n'ont pas encore acquis toute leur groſſeur; l'ombre eſt favorable à leur accroiſſement, & ſouvent à leur conſervation; il faut donc le différer juſqu'à ce que le vert de leur peau s'éclairciſſant, annonce leur maturité prochaine. Alors on les tire peu-à-peu de l'obſcurité, en retranchant un jour quelques feuilles, un autre jour quelques autres, & ainſi ſucceſſivement pendant huit ou dix jours, afin de ne pas les expoſer tout-à-coup, mais de les accoutumer par dégrés à l'action du grand air & à la chaleur du ſoleil.

En retranchant les feuilles qui couvrent le fruit, il faut être fort attentif à ne les pas arracher; mais les couper à l'extrémité de la queue, ou même ne ſupprimer que la partie qui fait ombrage au fruit: car, je le répéte encore, les feuilles étant deſtinées principalement à fournir & préparer la nourriture des boutons qu'elles couvrent ſous leur aiſſelle, de l'arrachement d'une feuille s'enſuit néceſſairement l'avortement & la ruine du bouton.

CHAPITRE XXIV.

RÉCOLTE ET CONSERVATION DES FRUITS.

I. LES Figues, les Fruits rouges, tous les Fruits à noyau, ne ſe recueillent qu'à leur parfaite maturité, & ſe conſervent peu de jours. On prévient un peu celle des Poires d'été ſujettes à mollir ou à cotonner, afin que l'acquérant plus lentement, & ſucceſſivement dans la Fruiterie, leur jouiſſance ſoit moins courte. Il s'agit donc principalement des Poires & des Pommes tardives & des Raiſins.

1°. Il faut laiſſer les Poires & les Pommes le plus long-tems qu'il eſt poſſible ſur les arbres, juſqu'à ce que les gelées de la fin de Septembre ou du commencement d'octobre obligent de les mettre à couvert. Cueillies trop tôt, elles ſe fannent & n'acquérent point de qualité; trop tard, la gelée altére leur goût, & les fait pourrir en peu de tems.

2°. Les cueillir par un tems ſec; les porter dans la Fruiterie, les y entaſſer ſur des tables ou ſur le plancher; les laiſſer dans cet état

un ou plusieurs jours, jusqu'à ce qu'elles aient ressué, c'est-à-dire, qu'elles soient bien chargées d'humidité.

3°. Alors les bien essuyer avec de la serge; les ranger l'une près l'autre, sans se toucher, au soleil ou à un air passant, afin qu'elles se sèchent parfaitement.

4. Faire le triage des fruits les plus beaux & les plus précieux; les envelopper séparément de papier, & les renfermer dans des armoires bien closes. Les fruits communs & moins intéressants se mettent sur des tablettes entre deux lits de mousse bien séché.

II. QUATRE causes de la corruption des fruits : La gelée, la chaleur, l'humidité, & le contact de l'air. Faites une fosse profonde dans un terrein sain; mettez-y des fruits, des graines, des carottes & autres racines; couvrez-les d'environ trois pieds de terre bien plombée, dressée en talus, & couverte de feuilles d'arbres ou de grande paille : ils s'y conserveront très-longtems, parce que les gelées & les pluies ne peuvent y pénétrer, l'air & le soleil n'y ont point d'action.

Ainsi une Fruiterie est très-mal établie dans une cave humide; dans un grenier lembrissé

que la gelée & la chaleur pénétrent aiſément; dans une piéce qui n'eſt pas fermée de double porte, doubles chaſſis, &c. Un ſouterrein voûté & bien ſec eſt le lieu le plus propre à la conſervation des Fruits.

Ranger des fruits à découvert ſur des tablettes eſt un mauvais uſage. Des armoires, des commodes, des caiſſes à compartiments, & tout ce qui préſerve les Fruits de l'action de l'air, ſont préférables aux tablettes. On ſait que les Pommes ſe conſervent très-bien dans la cendre, qui leur communique ſouvent un mauvais goût, ſi elles ne ſont enveloppées de papier; dans du ſable très-fin, & même dans des tonneaux. Recueillez les Marons & Chataignes dans leur hériſſon ou enveloppe épineuſe; entaſſez-les dans quelque cellier, & les laiſſez reſſuer juſques vers la mi-décembre: alors tirez-les de leur enveloppe, étendez-les ſur un plancher juſqu'à ce qu'ils ſoient très-ſecs; mettez-les dans de grands pots de grais, que vous couvrirez d'une toile & d'un ou deux pouces de cendre. Ils ſe conſerveront preſque juſqu'aux nouveaux. Je rapporte ces exemples en preuve de ce que j'ai avancé, que les ennemis des Fruits ſont la gelée, la chaleur, l'air, & l'humidité. Chacun emploiera, pour

les préſerver, les moyens que lui ſuggérera ſon induſtrie.

Du reſte, lorſque tous les Fruits ſont arrangés dans la Fruiterie, on ne l'ouvre que quelques heures dans le milieu des jours très-ſecs & très-beaux, pour en diſſiper toute l'humidité; & dès que la ſaison devient rigoureuſe, on la tient continuellement & exactement fermée. Cependant il faut ſouvent la viſiter, pour choiſir les fruits qui ſont à leur point, retirer ceux qui ſe gâtent, &c.

SECONDE SECTION.

DESCRIPTION ET CULTURE *DES ARBBRES FRUITIERS*, ET DE LEURS PRINCIPALES VARIÉTÉS.

ABRICOTIER.

L'ABRICOTIER, *Armeniaca*, eſt un arbre de grandeur moyenne, dont les bourgeons ſont garnis dans un ordre alterne de grandes feuilles, larges vers leur baſe, terminées en pointe, dentelées ſur les bords, portées par des queues longues & foibles, dont l'aiſſelle couvre des yeux ſimples, doubles, triples, multiples.

Ses fleurs, qui épanouiſſent vers la fin de mars, ſont compoſées d'un calice en godet, diviſé en cinq échancrures; de cinq pétales blancs, arrondis, concaves, diſpoſés en roſe; de vingt à trente étamines; d'un piſtil dont le

ſtyle ſurmonté d'un ſtigmate repoſe ſur un embryon rond, qui devient un fruit charnu, ſucculent, arrondi, creuſé d'un sillon ſuivant ſa hauteur, couvert d'une peau mince adhérente à la chair, contenant un gros noyau ligneux, applati, qui renferme une amande.

L'Abricotier dégénérant par les ſemences, il faut le greffer en écuſſon à œil dormant ſur le Prunier. L'Abricotier de Nancy, l'Angoumois & l'Alberge ſe greffent bien ſur l'Amandier & même ſur le Pêcher, mais la greffe eſt fort ſujette à ſe décoller.

L'Abricotier réuſſit dans toutes ſortes de terreins, mais mieux dans les terres chaudes & ſablonneuſes.

Toute forme & toute expoſition lui conviennent; mais il rapporte plus abondamment & plus fréquemment en eſpalier, dans une cour, ou autre petit enclos bien abrité, que dans les jardins découverts. S'il porte trop de fruits, il faut les éclaircir avant que le noyau ſoit ligneux.

On ne doit point craindre de trop charger à fruit cet arbre. Lorſque ſes branches ſont uſées, on le rapproche juſques ſur le gros, près de la greffe; il pouſſe de nouveau bois. Nul arbre ne reperce auſſi facilement.

1. ABRICOT précoce ou hâtif musqué, *Armeniaca fructu parvo, rotundo, partim rubro, partim flavo præcoci.* L'arbre n'a aucun caractère propre qui distingue sa variété. Son fruit est petit, arrondi sur son diamètre, creusé d'une rainure serrée le long d'un de ses côtés, teint de rouge du côté du soleil, jaune du côté opposé. La chair de couleur d'ambre très-légère quitte le noyau, dont l'amande est amère. L'eau semble un peu parfumée de musc. Sa maturité est au commencement de juillet.

2. ABRICOT blanc, autrefois Abricot-pêche, *Armeniaca, fructu parvo, rotundo, albido, præcoci.* C'est une variété du précédent, qui est un peu moindre dans toutes ses parties. Son fruit, dont la maturité concourt avec celle du premier, & quelquefois la précéde, est de même grosseur, d'un blanc de cire qui se teint légèrement de rouge au soleil, d'une chair fine & délicate, d'une eau abondante, mais peu relevée. Son amande est amère.

3. ABRICOT commun, *Armeniaca vulgaris, fructu majori.* Cet arbre est presque le plus grand de sa famille : la force de ses bourgeons, la beauté de son feuillage, sa fécondité le caractérisent.

térisent. Son fruit, beaucoup plus gros que celui des précédents, a la chair un peu pâteuse & l'eau peu relevée. Le soleil le teint de rouge foncé; le côté de l'ombre est d'un beau jaune. Le plein-vent diminue sa grosseur, ajoute à sa couleur & à sa saveur. Son amande est amère. Il succéde aux précoces, ou accompagne les derniers vers la mi-juillet.

Il a une soûvariété *gros Abricot commun*, dont la chair est plus pâle, beaucoup plus fondante & moins séche, & dont la grosseur égale, quelquefois surpasse celle de l'abricot-pêche. Il mûrit plus tard, au commencement d'août. Ce bel Abricot n'est pas assez commun.

4. ABRICOT Angoumois, *Armeniaca fructu parvo, oblongo, nucleo dulci.* On distingue facilement cette variété par sa taille, qui est moindre; ses bourgeons menus & très-longs; ses feuilles petites, pointues par les deux extrémités, pendantes à de fort longues queues; par son fruit qui est petit, alongé, d'un beau rouge foncé mêlé de pourpre du côté du soleil, d'un jaune très-ambré de l'autre côté; sa chair encore plus ambrée est fondante, abondante en eau vineuse & relevée;

ſon noyau ſe détache de la chair & renferme une amande douce, dont le goût imite celui d'une aveline fraîche. Sa maturité accompagne, quelquefois prévient, celle de l'abricot commun.

5. ABRICOT de Hollande, Amande-aveline, *Armeniaca fructu parvo, rotundo, nucleo dulci amygdalinum ſimul & avellaneum ſaporem referente.* Lorſque cet Abricotier eſt greffé ſur Prunier de Cériſette, il devient moins grand que l'Angoumois, mais il produit beaucoup de fruit petit, bien arrondi, dont la peau eſt très-rouge d'un côté, & d'un beau jaune de l'autre; la chair fine, fondante, d'un jaune très-foncé; l'eau très-bonne & relevée; l'amande douce, d'un goût d'aveline, & d'un arrière-goût d'amande douce. Il mûrit après la mi-juillet. Lorſqu'il eſt greffé ſur Prunier de Saint-Julien, l'arbre devient plus grand, & ſes fruits en eſpalier excédent les plus beaux abricots communs.

6. ABRICOT de Provence, *Armeniaca fructu parvo, compreſſo, nucleo dulci.* La grandeur de l'arbre eſt à-peu-près égale à celle du précédent; ſes bourgeons ſont longuets,

garnis d'yeux ſouvent grouppés ; ſes fruits aſſez nombreux ſont petits, applatis par les extrémités, jaunes d'un côté, d'un rouge vif de l'autre ; leur chair eſt d'un jaune très-foncé, un peu ſéche, mais relevée d'un goût fin & vineux ; leur amande eſt douce ; leur maturité eſt vers le commencement d'août en plein-vent.

7. ABRICOT de Portugal, *Armeniaca fructu parvo, rotundo, hinc flavo, indè rubeſcente.* Quoique cet arbre ne devienne pas auſſi grand que l'Abricotier commun, il eſt très-vigoureux ; beaucoup de ſes boutons ſont multiples ; ſes feuilles ſont petites & ſe rétréciſſent preſqu'autant vers leur baze que celles de l'Angoumois. Rarement ſon fruit égale en groſſeur l'Abricot précoce ; ſes couleurs ſont fort légères ; ſa chair eſt fine, fondante, abondante en eau excellente ; ſon amande eſt amère : il mûrit vers la mi-août.

8. ALBERGE, Abricot-alberge, *Armeniaca fructu parvo, compreſſo, è flavo hinc nonnihil rufeſcente, indè vireſcente.* Cet Abricotier ſe multiplie bien par les ſemences, qui le font quelquefois un peu varier ; il devient grand & touffu ; ſon bois eſt menu ; ſes feuilles ſont

petites ; ſes fruits, meilleurs & plus abondants en plein-vent qu'en eſpalier, mûriſſent à la mi-août ; ils ſont petits, applatis ſur leur diamètre, teints de vert foncé, tacheté de rougeâtre d'un côté, & de vert jaunâtre de l'autre ; leur chair eſt tendre, d'un jaune preſque rouge, abondante en eau vineuſe & très-relevée ; l'amande eſt amère.

9. ABRICOT de Piémont, Abricot de Nanci, Abricot-Pêche, *Armeniaca fructu maximo, compreſſo, hinc fulvo, indè rubeſcente.* Cet arbre ſurpaſſe l'Abricotier commun par la grandeur de ſa taille & de ſes feuilles, par la force de ſes bourgeons, & bien plus par la groſſeur de ſon fruit, qui eſt de couleur fauve, légèrement lavée de rouge du côté du ſoleil ; ſa chair preſque rouge, fondante comme celle d'une Pêche, eſt pleine d'eau très-agréable ; ſon amande eſt amère. Il mûrit à la mi-août.

J'omets l'*Abricotier d'Alexandrie*, très-eſtimable dans les climats plus tempérés ; l'*Abricotier à fruit violet*, l'*Abricotier à fruit noir ou violet foncé*, *nommé* Abricot du Pape ; l'*Abricotier à feuilles panachées ;* plus curieux qu'utiles.

Abricots ſuivant l'ordre de leur maturité.

Abricot précoce.
Abricot blanc.
Abricot Angoumois.
Abricot commun.
Abricot de Provence.
Abricot de Hollande.
Alberge.
Abricot de Portugal.
Gros Abricot commun.
Abricot-Pêche.

AMANDIER.

L'AMANDIER, *Amygdalus*, s'élève plus haut que la plûpart des autres arbres fruitiers. Ses bourgeons liſſes, droits, alongés, forts, portent des feuilles alternes, longues, étroites, pointues par les deux extrémités, dentelées finement par les bords, attachées par des queues courtes, fermes, dont l'aiſſelle couvre des boutons ſimples, doubles, triples.

Ses fleurs, qui s'ouvrent en février & mars, ſont compoſées d'un calice en godet, découpé par le bord en cinq échancrures pointues; de cinq pétales diſpoſés en roſe, pointus vers le calice, larges & fendus en cœur à l'autre extrémité, teints de rouge qui s'éclaircit après l'épanouiſſement, & diſparoît preſqu'entière-

ment dans la ſuite ; de vingt à trente étamines, placées par quatre ou cinq entre chaque découpure du calice ; d'un piſtil dont l'embryon conique eſt ſurmonté d'un ſtyle & d'un ſtigmate.

Son fruit eſt ovoïde, renflé du côté de la queue, applati ſur ſon diamètre ; le brou mince, dur & ſec, couvert d'un duvet très-fin, enveloppe un noyau ligneux, formé de deux tables ou couches parallèles, dont l'extérieure eſt percée de quelques petits trous, qui renferme une amande, ſeule partie utile du fruit.

L'Amandier ſe multiplie, & ordinairement dégénère par les ſemences. Les bonnes variétés ſe perpétuent par l'écuſſon ſur des ſujets d'Amandier, ou de Pêcher. Il aime les terreins chauds, légers & profonds : il réuſſit mal, & ſon fruit mûrit difficilement dans les terres froides. Dans notre climat, l'eſpalier aux meilleures expoſitions lui convient mieux que le plein-vent. La recolte des amandes ſe fait en octobre : on en conſomme beaucoup de vertes en juillet & août.

1. AMANDIER commun à petit fruit, *Amygdalus ſativa fructu minori.* C. B. P. 441. Ce ſont les fruits de cette variété que l'on ſeme

ordinairement pour ſe procurer des ſujets propres à recevoir la greffe des autres Amandiers, des Pêchers, &c. La dureté du noyau, & la petiteſſe de l'amande, quoique douce, les rendent peu utiles pour la vie.

2. AMANDIER à noyau tendre, Amandier des Dames, *Amygdalus dulcis, putamine molliore.* C. B. P. Au lieu que les fleurs des autres variétés précédent les feuilles, elles ſont ſimultanées dans celle-ci; ſes feuilles ſont plus courtes; ſon fruit, un peu plus gros que l'Amande commune, eſt plus régulièrement ovale. La table extérieure du noyau, ſe formant longtems après l'intérieure, ne prend point une conſiſtance dure & ſolide; l'amande eſt douce & très-bonne.

3. AMANDIER à petit fruit & noyau tendre, Amande ſultane, *Amygdalus dulcis, fructu minori, putamine molliore.* Cette Variété ſe diſtingue de la précédente par ſon fruit, qui a moins de volume & plus de ſaveur.

4. AMANDIER à gros fruit & amande douce, *Amygdalus dulcis, fructu majori.* Toutes les productions de cet Amandier, bourgeons, feuilles,

fleurs, fruits, ſont plus grandes que celles des autres variétés. Le noyau eſt dur; l'amande eſt groſſe, ferme & de très-bon goût.

5. AMANDIER-PÊCHER, Amande-Pêche, *Amygdalo-Perſica*. Cet arbre participe des deux arbres dont ſon nom eſt compoſé; mais beaucoup plus de l'Amandier par ſa taille & ſon port, & par la grandeur & la couleur de ſes fleurs. De ſes fruits, les uns ſont charnus & ſucculents comme la Pêche, mais d'une ſaveur très-amère; les autres ſont couverts d'un brou ſec & dur: les uns & les autres renferment un gros noyau dur & liſſe comme celui des amandes, & une bonne amande douce.

LES quatre premiers Amandiers ont chacun leur variété à amande amère, dont je ne fais point la deſcription, n'ayant point d'autre différence notable. L'*Amandier nain des Indes* n'eſt propre qu'à la décoration des parterres. L'*Amande-piſtache* demande des climats plus tempérés que le nôtre.

AZEROLIER.

AZEROLIER blanc d'Italie, *Meſpilus apii folio laciniato, fructu majore.* Cet arbriſſeau, à-peu-près de même grandeur que l'Aube-épine, pouſſe de gros bourgeons garnis de feuilles alternes, pointues vers la queue, larges à l'autre extrémité, diviſées en trois découpures, dont les deux latérales, beaucoup moindres que l'autre, ſont unies par les bords, & celle du milieu ſe termine par trois dents grandes & aiguës; ils ſont parſémés de quelques groſſes & fortes épines.

Ses fleurs, qui s'ouvrent vers la mi-mai, ſont en bouquet de douze à quinze, dont la tige ſe diviſe en quatre ou cinq petits rameaux qui portent chacun de deux à quatre fleurs. La fleur, plus grande que celle de l'Aube-épine, eſt compoſée d'un calice charnu à cinq échancrures courtes & aiguës; de cinq pétales blancs, ronds, concaves; d'une vingtaine d'étamines; d'un, de trois, & plus ordinairement de deux ſtyles, ſurmontés de ſtigmates.

Son fruit eſt gros comme une petite neffle; rond ou turbiné, quelquefois à côtes peu

saillantes, terminé par un ombilic large & ouvert ; sa peau est très-lisse, blanche d'un côté, lavée de rouge de l'autre, quelquefois toute d'un blanc de cire ; sa chair est pâteuse, séche, d'un goût aigrelet ; il contient d'un à trois noyaux osseux, applatis d'un côté. Ce fruit de fantaisie a besoin de l'espalier pour mûrir dans notre climat, vers la mi-octobre.

L'Azerolier se greffe sur l'Aube-épine, sur les autres Azeroliers, sur le Nefflier, le Poirier & le Coignassier.

CÉRISIER.

Sous le nom de Cérisier, *Cerasus*, sont comprises plusieurs espèces & variétés d'arbres ; les caractères suivants leur sont communs.

Quatre écorces couvrent la tige & les branches du Cérisier ; la première coriacée & très-dure, la seconde coriacée & beaucoup moins solide, la troisième spongieuse & fort tendre, ont les fibres transversales & spirales ; la quatrième est spongieuse, & ses fibres sont longitudinales.

Sur les Cérisiers en rapport on trouve trois sortes de boutons, à bois, à feuilles, & à fruit. Leurs noms indiquent leurs usages.

Les feuilles du Cérisier sont ovalaires-alongées, pointues par les deux extrémités, dentelées & surdentelées par les bords, portées par de longues queues.

Les fleurs, qui s'ouvrent en mars & avril, sont composées d'un calice en godet, percé par le fond, fendu par le bord en cinq échancrures concaves; de cinq pétales blancs, arrondis, minces; de vingt à trente étamines; d'un embryon arrondi qui porte un style terminé par un stigmate. Ordinairement d'un bouton il sort plusieurs fleurs, dont les pédicules son attachés sur un support commun.

Les fruits sont succulents, couverts d'une peau mince & lisse. Ils renferment un noyau dur & ligneux, qui contient une petite amande.

On divise les Cérisiers en deux classes; celle des Cérisiers à fruit en cœur, & celle des Cérisiers à fruit rond. La première se sous-divise en Mérisiers, Guigniers, Bigarreautiers, Heaumiers; & la seconde, en Cérises acides, & Cérises douces.

Quoique le Cérisier s'accommode de toute sorte de terreins, il réussit mieux dans les terres légères & profondes; il craint le fumier.

Comme il est rare qu'il ne dégénère pas par les semences, toutes ses espèces & variétés se

conſervent par la greffe en fente ou en écuſſon ſur le Mériſier. Les variétés à fruit rond ſe greffent bien ſur des ſujets de leur claſſe, pour faire des arbres moyens ; mais celles à fruit en cœur y réuſſiſſent médiocrement. Les variétés communes à fruit rond ſe peuvent encore perpétuer par les drageons & les marcottes. Voyez le reſte de ſa culture à l'article de ſa taille, *page* 167.

PREMIÈRE CLASSE.

Mériſiers.

LE MÉRISIER eſt un grand arbre peu touffu, dont les feuilles ſont grandes, dentelées profondément, d'une étoffe mince, mal ſoutenues par des queues longues & foibles.

Ses fleurs ſont pendantes à des pédicules foibles & menus; & leurs pétales, d'un beau blanc, fort minces & alongés, ſe ſoutenant mal, elles paroiſſent peu ouvertes.

Ses fruits ſont petits, plus ou moins, ſuivant les variétés & ſous-variétés, dont le détail n'eſt pas aſſez intéreſſant pour que je m'y arrête. Je dirai ſeulement, qu'il y a des

Mérises rondes, des Mérises un peu cordiformes plus ou moins alongées; qu'il y en a de noires, de blanches, de rouges, & de jaunes qu'on nomme vulgairement *Cérises ambrées*. Ces dernières, & quelques rouges, sont d'un goût sucré assez agréable. Les feuilles du Mérisier à fruit jaune se soutiennent plus mal que celles des autres Mérisiers, sont plus dentelées, & se ferment où même se roulent suivant leur longueur.

On ne cultive aucun Mérisier pour son fruit; ou seulement celui à gros fruit noir, *Cerasus major sylvestris, fructu cordato, nigro, subdulci*, dont on se sert pour colorer & pour adoucir les ratafias. Son fruit est plus alongé qu'aucune autre Mérise, couvert d'une peau fine & noire; sa chair est mollasse, d'un rouge foncé, pleine d'eau fade, de même couleur.

Les Mérisiers s'élèvent seuls & d'eux-mêmes dans les bois, ou se sement & se forment dans les pépinières. On greffe sur le Mérisier toute espèce de Cérisiers destinés pour de grands plein-vents; mais rarement, sur-tout en écusson, sur les Mérisiers à fruit-noir, à cause de l'âcreté ou de la grossiéreté de leur seve.

Guigniers.

LE GUIGNIER, *Ceraſus Aquitanica ; Ceraſus Juliana ; Ceraſus major hortenſis, fructu cordato, carne tenerâ aquoſâ*, devient preſque auſſi grand que le Mériſier. Ses branches ſont plus nombreuſes & moins groſſes ; elles ſe ſoutiennent mal. Ses feuilles, grandes, très-dentelées & ſurdentelées, ordinairement pliées en dedans & quelquefois roulées, ſont nombreuſes & moins pendantes que celles des autres arbres de ſa claſſe. Ses fleurs ne s'ouvrent pas mieux que celles du Mériſier. Ses principales variétés ſont :

1. GUIGNE précoce, GUIGNE de la Pentecôte. Ce fruit commence à paroître vers la fin de mai, petit, blanc & d'un rouge léger, inſipide, & propre ſeulement à décorer les deſſerts. Mais à la mi-juin, lorſqu'il a acquis toute ſa groſſeur & ſa maturité, c'eſt une des plus belles Guignes, preſqu'entièrement teinte d'un beau rouge ſur un fond jaune-clair, charnue, aſſez ferme, & de bon goût. Quelquefois ſon diamètre excéde neuf lignes, & ſa hauteur ſept lignes. Elle a une ſous-variété qui eſt beaucoup moins groſſe ; c'eſt ſa ſeule différence.

2. GUIGNE rouge. Sa forme eſt plus alongée que celle de la Guigne précoce, & ſon volume un peu plus conſidérable (neuf lignes de hauteur, & autant de diamètre.) Elle ſe teint entièrement de rouge : ſa chair eſt mollaſſe, & ſon eau eſt d'un goût peu relevé.

3. GUIGNE blanche. Elle eſt moins groſſe que la précédente, encore plus alongée (huit lignes de hauteur & un peu moins de diamètre); d'un côté elle eſt d'un blanc de cire, & de l'autre lavée de rouge. Sa chair eſt blanche, aſſez ferme ; ſon eau n'eſt pas déſagréable. Elle mûrit vers la fin de *juin*.

4. GUIGNE noire. Celle-ci eſt beaucoup moindre que les précédentes, applatie ſur ſon diamètre, couverte d'une peau fine, d'un brun approchant du noir : ſa chair eſt moins mollaſſe, & ſon eau moins inſipide.

CES variétés 2, 3, 4, ſont connues & cultivées dans les environs de Paris. Elles mûriſſent en juin.

5. GUIGNE noire, BIGAUDELLE. Cette Guigne eſt d'une bonne groſſeur (huit lignes

de diamètre sur sept de hauteur ;) de la même forme (peu cordiforme) que la Guigne précoce. Sa peau est d'un rouge-brun, & devient noire dans la parfaite maturité. Sa chair assez ferme, & son eau bonne & relevée dans les terres chaudes & légères, sont d'un rouge foncé. Elle mûrit au commencement de juillet.

6. GUIGNE noire luisante. Si cette Guigne, qui mûrit un peu plus tôt que la Bigaudelle, dont elle a à-peu-près la forme & la grosseur, n'étoit pas plus tardive que les précédentes, elle leur donneroit l'exclusion. Sa peau est d'un noir poli & brillant ; sa chair est rouge, tendre, sans être molle ; & son eau abondante est d'un goût agréable & relevé.

7. GUIGNE piquante, GUIGNE à piquet. La maturité de cette Guigne est vers la fin de Juillet. Elle est plus cordiforme qu'aucune autre : rarement elle a huit lignes de diamètre sur sept de hauteur. Sa peau est d'un rouge foncé du côté du soleil ; d'un jaune d'ambre, ou d'un rouge clair de l'autre ; ferme & croquante. Son eau est relevée d'un petit goût de Sauvageon ou d'amertume. Le Pistil, devenant dur & ligneux, forme une petite épine à l'extrémité

trémité du fruit, qui a peu de mérite auprès des bonnes variétés de Cériſes qui mûriſſent dans le même tems.

8. GUIGNE blanche tardive, GUIGNE de dure-peau. Cette Guigne eſt preſque auſſi ronde qu'une Cériſe, mais diviſée ſuivant ſa hauteur par une gouttière aſſez profonde. Son diamètre approche de neuf lignes, & ſa hauteur de huit. Sa peau eſt blanche & d'un jaune d'ambre très-pâle vers la queue, lavé d'un rouge léger qui brunit dans la cavité où s'implante la queue. Sa chair eſt ferme & d'aſſez bon goût, mais peu relevé. Comme elle ne mûrit qu'en ſeptembre, elle peut avoir quelque conſidération, parce qu'alors toutes les bonnes Cériſes ſont paſſées.

9. GUIGNE noire tardive. Sa forme eſt exactement ronde, ayant environ huit lignes ſur chaque dimenſion. Sa peau eſt teinte d'un violet très-foncé approchant du noir. Elle mûrit en même tems, & a les mêmes qualités que la précédente. Ces deux Guignes ſe nomment en quelques endroits *Guignes de fer*; ailleurs *Guignes de Saint-Gilles*.

J'omets plusieurs autres Guignes, qui ne valent pas mieux que celles dont je viens de faire mention.

Bigarreautier.

LE BIGARREAUTIER, *Cerasus duracina; Cerasus Bigarella; Cerasus major hortensis, fructu cordato, carne durâ*, acquiert presque la même grandeur que le Guignier. Ses branches sont moins nombreuses, plus grosses & mieux nourries. Ses feuilles se soutiennent beaucoup plus mal : elles sont d'un vert plus clair, & plus garnies de nervures. Ses fleurs s'ouvrent peu.

1. PETIT BIGARREAU blanc, hâtif. Ce petit Bigarreau ressemble beaucoup à la Guigne blanche 3, par sa forme & sa couleur : il est un peu plus gros, mûrit en même tems. Sa chair est beaucoup plus ferme ; son eau plus relevée.

2. PETIT BIGARREAU rouge, CŒURET. Ce fruit est un peu plus gros que le précédent, (huit lignes & demie de hauteur, un peu moins de diamètre) ; plus pointu qu'aucun des Bigarreaux. Il se teint légèrement de rouge

ſur un fond jaune-pâle. Sa chair eſt médiocrement ferme; aſſez pleine d'eau, de bon goût. Il mûrit vers la fin de juin, environ quinze jours plus tard que le précédent.

3. BIGARREAU cœur de Pigeon, GROS BIGARREAU hâtif. Celui-ci, qui mûrit peu après la mi-juin, a la vraie forme des Bigarreaux, presqu'également large du côté de la tête & du côté de la queue, convexe d'un côté, applati de l'autre, & diviſé par une rainure ſenſible ſur toute ſa longueur, étant moins en cœur qu'en ovale raccourci. Sa groſſeur eſt de neuf lignes de hauteur ſur autant de diamètre. Le côté du ſoleil eſt fortement teint d'un rouge foncé, l'autre eſt d'un jaune clair, ou légèrement lavé de rouge. Sa chair eſt très-ferme & croquante. Son eau eſt relevée & bonne.

4. GROS BIGARREAU rouge. Sa maturité eſt à la mi-juillet. Il eſt plus gros que le précédent (dix lignes & demie de hauteur, & autant de diamètre). Sa peau eſt liſſe & brillante, teinte de rouge vif du côté de l'ombre, & de rouge-foncé de l'autre. Sa chair très-ferme, rouge autour du noyau, eſt pleine d'eau d'un goût relevé & excellent.

5. GROS BIGARREAU blanc. C'eſt une ſous-variété du précédent, de même forme & groſſeur; dont la peau d'un blanc de cire ne ſe lave que légèrement de rouge du côté du ſoleil. Sa chair eſt moins ferme, & ſon eau moins relevée.

LE BIGARREAU dit *Belle de Rocmont* paroît une autre ſous-variété du gros Bigarreau rouge, perfectionnée pour les qualités, moindre en groſſeur, plus foible en couleur, un peu moins tardive.

6. GROS BIGARREAU tardif. Il eſt un peu moins gros que le gros Bigarreau rouge, & plus tardif. Sa peau eſt d'un rouge aſſez foncé du côté de l'ombre; l'autre côté eſt d'un rouge brun preſque noir; ce qui le fait nommer quelquefois *Bigarreau noir*. Sa chair eſt très-ferme, & ſon eau excellente.

7. BIGARREAU NOIR. CÉRISE DE NORWÉGE. L'arbre eſt beau; & ſes feuilles ſe ſoutiennent mieux que celles des autres Bigarreautiers. Son fruit excédant neuf lignes de hauteur ſur autant de diamètre, eſt de forme un peu oblongue, ſans être cordiforme, ni ſenſiblement

applati sur son diamètre. La peau devient aussi noire que celle des Griottes. La chair, d'une consistance très-ferme, & l'eau peu abondante sont rouges. Le goût est peu relevé. Ce fruit mûrit dans le commencement de juillet.

8. BIGARREAU noir tardif. L'arbre est semblable aux autres Bigarreautiers, & soutient aussi mal ses feuilles. Le fruit a rarement neuf lignes de diamètre sur huit de hauteur; il est très-peu moins gros par la tête que vers la queue, très-rarement creusé d'un sillon suivant sa hauteur, mais un peu applati sur un côté; de sorte qu'il n'est pas plus cordiforme que le précédent. Sa peau est d'un rouge brun très-foncé, & devient noire dans sa parfaite maturité. Sa chair est rouge, un peu séche, extrêmement ferme. Son noyau est fort gros. Le plus grand mérite de ce fruit est de ne mûrir que vers la fin d'août.

LES autres Bigarreaux sont inférieurs, ou trop ressemblants à ceux que je viens de décrire, pour que j'en fasse mention. Le Bigarreau de Richelieu, & le Gros Mouranci de Poitou, ne sont distingués ni par leur grosseur, ni par leurs qualités.

Heaumiers.

LE HEAUMIER, *Cerasus major hortensis, fructu cordato, carne subtenerâ*, reſſemble preſque au Bigarreautier; ſa taille égale celle du Mériſier. Ses feuilles d'un vert clair, d'une étoffe mince, grandes, alongées, finement dentelées & ſur-dentelées, quoique portées par d'aſſez groſſes queues, ſe ſoutiennent encore moins que celles du Bigarreautier, & ſe plient ou ſe roulent en dedans. Ses fleurs reſſemblent à celles des Guigniers. Ses fruits participent, pour la qualité, des Guignes & des Bigarreaux, étant plus fermes que celles-là, mais moins que ceux-ci; d'un goût moins relevé que les Bigarreaux, meilleur & plus agréable que les Guignes.

1. HEAUME blanc. Le fruit peu cordiforme (environ neuf lignes de diamètre ſur huit de hauteur), preſque rond par la tête, fort applati par l'autre extrémité, comprimé ſur un côté, eſt d'un jaune-pâle preſque blanc du côté de l'ombre, de l'autre fortement teint de rouge. Sa chair, preſqu'aussi ferme que celle du Bigarreau, eſt pleine d'eau agréable, quoique peu relevée. Les pluies font fendre ce fruit, qui mûrit vers la mi-juin & dure juſqu'à la mi-juillet.

2. HEAUME rouge. Cette variété, qui mûrit au commencement de juillet, a peu de reſſemblance avec la précédente. C'eſt un fruit bien cordiforme, de huit lignes de hauteur ſur autant de diamètre, entièrement teint de rouge aſſez foncé. Sa chair eſt moins ferme & ſon eau moins bonne que celles du Heaume blanc : ſouvent il eſt véreux. Sa maturité eſt vers la mi-juillet. Cet arbre eſt de grand rapport.

3. HEAUME noir. Il mûrit un peu plus tôt que le rouge, & lui eſt préférable pour les qualités ; ſa forme imite plus l'ovale que le cœur ; ſa groſſeur eſt à-peu-près la même. Dans ſa maturité il devient d'un noir brillant. Ces deux dernières variétés tiennent plus de la Guigne que du Bigarreau, pour la forme & les qualités.

LA qualité du terrein influe beaucoup plus ſur la groſſeur & la bonté de tous les fruits de cette claſſe, que ſur celles de la ſuivante.

SECONDE CLASSE.

LES arbres de cette classe se distinguent bien de ceux de la première; parce qu'ils sont moins grands, plus garnis de branches qui sont plus foibles, & qu'ils soutiennent plus mal. Leurs feuilles (de la plûpart) sont moins grandes, plus fortes, plus fermes sur leurs queues. Leurs fleurs sont moindres, d'un blanc moins pur, mieux ouvertes, & les pétales sont plus arrondis. Leurs fruits sont ronds, fondants, pleins d'eau plus ou moins relevée d'acide; & leur peau n'est pas adhérente à la chair, comme elle l'est dans les fruits de la première classe. Nous sous-divisons cette classe en *Cérises acides* ou qui conservent trop d'acide; & en *Cérises douces*, qui perdent entièrement leur acidité, ou qui n'en conservent que ce qu'il en faut pour relever leur goût.

Cérises acides.

1. CÉRISIER commun à fruit rond, *Cerasus vulgaris fructu rotundo.* Ce nom est commun aux Cérisiers venus de noyau; qui varient beau-

coup par la taille, le port, la qualité des fruits dont les uns ſont trop acides, & les autres s'adouciſſent & ſont bons, & par le tems de leur maturité. Je comprends ſous le même nom, pluſieurs variétés de Cériſiers qui ſe cultivent dans les environs de Paris, à Nanterre, autour de Poiſſy, à Orgeval, &c. qui n'ont pas de qualités aſſez diſtinguées pour les décrire chacune en particulier. Peut-être même auroient-elles peu de mérite dans d'autres terreins que dans ceux-là, où ſans doute on ne préfére de les cultiver, que parce qu'elles y réuſſiſſent mieux, & ſont plus profitables que les belles variétés.

2. CÉRISIER nain précoce, *Ceraſus pumila rotundo fructu minimo, acido, præcociori.* Ce Cériſier, le plus petit de tous, acquiert en plein-vent de fix à huit pieds de hauteur. Ses branches longues, ſouples, menues, le rendent propre pour l'eſpalier, où ſes fruits mûriſſent au Midi dès la fin de mai. Ses feuilles ſont très-petites; les pétales de ſes fleurs ſont longs & étroits; ſes fruits ſont les plus petits de toutes les Cériſes rondes; leur peau ſe teint légèrement de rouge que la parfaite maturité charge; leur chair fort mince eſt peu abondante en eau trop acide.

3. CÉRISIER hâtif, *Cerasus sativa rotundo fructu medio, rubro, acido, præcoci.* La taille de ce Cérisier, beaucoup plus grande que celle du précédent, n'égale pas celle de la plûpart des suivants. Il est fort touffu, & ses branches se soutiennent très-mal. Son fruit, de moyenne grosseur, est plus précoce par la couleur rouge-clair dont il se lave vers la mi-juin, que par son eau qui ne s'adoucit que long-tems après, lorsque sa peau est d'un rouge foncé. Il est de grand rapport.

4. CÉRISIER à trochet, *Cerasus sativa multifera, rotundo fructu medio, acido, saturè rubro.* La taille, les feuilles, les bourgeons de ce Cérisier, tiennent le milieu entre ceux du Cérisier précoce & du Cérisier hâtif. Ses fruits très-nombreux sont d'un rouge foncé, de médiocre grosseur, pleins d'eau un peu trop acide.

5. CÉRISIER à bouquet, *Cerasus sativa plures fructus rotundos, acidos, uno pediculo ferens.* Ce Cérisier ne se distingue du précédent que par une partie de ses fleurs qui ont six ou sept pétales, de trente à quarante-cinq étamines, d'un à douze styles qui ont à leur base autant d'embryons attachés au fond du calice, sans adhé-

rence des uns aux autres ; & par des fruits grouppés à l'extrémité d'une seule queue en nombre pareil à celui des embryons, serrés, comprimés les uns contre les autres sans être attachés l'un à l'autre. Ils sont de grosseur médiocre, d'un rouge vif, d'un goût un peu trop acide. Ils mûrissent après la mi-juin.

6. CÉRISIER de la Toussaint, *Cerasus sativa æstate continuâ florens ac frugescens.* Ce Cérisier n'a que des boutons à bois & à fruit. Ceux-ci, au lieu de fleurs, produisent de petits bourgeons, dont les trois ou quatre premiers yeux sont des boutons à fruit pour l'année suivante. Les autres yeux qui se forment successivement à mesure que ces petits bourgeons continuent de s'alonger, s'ouvrent aussi-tôt & donnent chacun une ou deux fleurs, qui s'épanouissent peu, & dont les échancrures du calice ressemblent à de petites feuilles vertes, finement dentelées. A ces fleurs, dont les premières précèdent rarement le mois de juin, succèdent des fruits portés par de longues queues, petits, d'un rouge clair, & d'un goût très-acide. La succession des fleurs & des fruits dure jusqu'à ce que les gelées arrêtent la végétation. L'arbre est si touffu, qu'une partie de ses bourgeons

à fruit s'étiole, & n'en produit point. Ses feuilles ſont petites.

7. CÉRISE à courte queue, Gobet, *Ceraſus ſativa rotundo fructu, acido, brevi pediculo.* L'arbre reſſemble beaucoup au Cériſier hâtif par ſa taille, ſon bois menu & pendant, & la grandeur & la forme de ſes feuilles. Son fruit, de groſſeur un peu plus que médiocre (neuf lignes de diamètre ſur huit de hauteur), eſt ſphérique applati par les extrémités, ſouvent diviſé ſur un côté, ſuivant ſa hauteur, par une gouttière profonde; d'un rouge clair, qui ſe fonce peu dans l'extrême maturité; porté par une queue longue de ſix à huit lignes; un peu trop relevé d'acide. Sa maturité eſt vers la mi-juillet. Rarement l'arbre charge beaucoup.

DES Cériſiers, dont le fruit ſe nomme *Cériſes à la feuille*, parce que la plûpart des queues a une petite feuille attachée à ſon inſertion au ſupport commun; ou parce que ce ſupport, qui s'alonge de quatre à huit lignes, porte une ou pluſieurs petites feuilles avec autant de petits yeux; je ne ferai mention que des deux ſuivants, dont le fruit eſt noir: les autres ſont mépriſables.

8. CÉRISIER à gros fruit noir tardif, *Cerasus sativa rotundo fructu maximo, nigricante, serotino.* Cet arbre est d'une taille médiocre, bien garni de bois menu qui se soutient très-mal, & dont il périt beaucoup, lorsqu'il n'est point taillé. Ses feuilles sont petites, finement dentelées, & presque aussi aiguës vers la queue qu'à la pointe. Ses fruits, attachés à de très-longues queues (deux à deux pouces & demi) sont bien arrondis par la tête & sur leur diamètre, peu applatis vers la queue, lents dans leur accroissement. Ils acquiérent jusqu'à trente-huit lignes de circonférence. La peau devient d'un rouge très-foncé presque noir; la chair est rouge, pleine d'eau très-acide & amère, que l'extrême maturité corrige un peu. En espalier au Nord, il s'en conserve bien jusqu'en octobre; ce qui, joint à la beauté du fruit, peut mériter quelque considération à cette Cérise. Quelques-uns la nomment *coularde*, parce que la fleur est sujette à couler, si l'arbre n'est abrité par d'autres arbres. Mais ce nom, que l'on donne aussi à la *Cérise à courte queue*, est propre à la *Cérise de Hollande*, gros & excellent fruit, d'un très-beau rouge, qui mûrit après la mi-juin, mais si sujet à couler en plein-vent, qu'il est devenu fort rare. D'autres la nomment

Morelle. Mais la Morelle eſt une belle Griotte un peu applatie ſur un côté, qui conſerve dans ſa plus extrême maturité l'amertume que perdent les bonnes Griottes ; l'arbre reſſemble en tout au Griottier, & mériteroit plus que les deux ſuivants d'être cultivé pour les mêmes uſages. Je crois qu'on trouve encore la *Coularde de Hollande*, & la *Morelle* dans les pépinières des Chartreux & de M. Vilmorin.

9. Petite CÉRISE à ratafia, *Ceraſus ſativa rotundo fructu minimo, amaro, nigricante.* C'eſt une petite Cériſe *à la feuille* qui n'a que ſix ou 7 lignes de diamètre ſur un peu moins de hauteur. Sa peau eſt noire ; ſa chair rouge ; ſon eau acide, âcre & amère. Elle mûrit vers la fin d'août, & eſt d'uſage pour les ratafias & le vin de Cériſes.

10. CÉRISE à ratafia, *Ceraſus ſativa rotundo fructu parvo, ſubamaro, nigricante.* Le bois de ce Cériſier, quoique peu gros, ſe ſoutient bien. Ses feuilles, de grandeur médiocre, ſont fermes ſur leurs queues. Les échancrures du calice de ſes fleurs ſont longues & dentelées, comme celles de la plûpart des Cériſiers communs venus de noyau. Ses fruits ſont petits

(7 à 8 lignes de diamètre ſur 6 ou 7 de hauteur ;) leur peau eſt épaiſſe, preſque noire ; leur chair groſſière, d'un rouge foncé ; leur eau rouge, âcre & amère, moins cependant que celle de la précédente. Sa maturité eſt en août.

11. CÉRISIER de Montmorency, *Ceraſus ſativa rotundo fructu magno, rubro, gratè acidulo.* L'arbre reſſemble beaucoup par la taille, le port, les feuilles, &c. au Cériſier hâtif N°. 3. Ses fruits abondants, gros (10 lignes & demie de diamètre, 9 lignes & demie de hauteur), attachés à des queues aſſez groſſes, & longues de 15 ou 16 lignes, ſe colorent d'un beau rouge, un peu foncé dans leur parfaite maturité. Leur chair blanche & fine eſt pleine d'une eau agréable relevée d'un peu d'acidité. Ils mûriſſent dans le commencement de juillet. Cette Cériſe porte le nom de *Montmorency ;* parce que le peuple de Paris nomme ainſi toutes les bonnes Cériſes : peut-être ne ſe cultive-t-elle pas dans la Vallée de Montmorency.

12. GROS GOBET, Cériſe de Kent, *Ceraſus ſativa rotundo fructu majore, compreſſo, ſpendidè*

rubro, brevi pediculo. Ce Cérisier dont la taille est médiocre, les bourgeons menus, les feuilles petites & longuettes, & les fleurs très-nombreuses, noue rarement beaucoup de fruit; qui est gros (11 lignes de diamètre, 8 lignes & demie de hauteur), applati par les extrémités, d'un rouge vif, brillant, peu foncé; son eau est abondante, relevée & agréable; sa queue est grosse & courte (de 5 à 7 lignes); sa maturité est vers la mi-juillet. Ce Cérisier est trop rare.

13. MAY-DUKE, Royale hâtive, *Cerasus sativa rotundo fructu magno, gratissimo, præcoci.* Aucun des 12 Cérisiers précédents n'a le bois aussi gros, & ne le soutient aussi bien que celui-ci. Ses feuilles sont grandes, étoffées, plus étroites vers la queue que vers l'autre extrémité, qui se termine par une pointe peu alongée. Le fruit est beau & gros (souvent plus de dix lignes de diamètre sur huit & demie de hauteur), un peu applati par la tête, & beaucoup plus par la queue. Le support des queues s'alonge beaucoup, comme celui des *Cérisiers à la feuille*, & souvent est garni d'une ou deux petites feuilles. La peau est d'un beau rouge que l'extrême maturité brunit un peu. La chair blanche & fondante

fondante eſt pleine d'eau agréable, mais peu relevée. En eſpalier au Midi, cette Cériſe mûrit dans le commencement de juin. Elle coule rarement.

Le vrai *May-Duke* eſt un peu moins gros, & plus hâtif. Il eſt fort rare. Je l'ai vû au Temple, où il avoit été apporté de Londres par le Jardinier Anglois de feu M. le Prince de Conti.

14. CHERRY-DUKE, Royale tardive, *Cerasus ſativa multifera rotundo fructu, è rubro ſubnigricante, ſuaviſſimo.* Cet arbre d'un très-grand rapport devient médiocrement grand. Quoique ſon bois ne ſoit pas fort menu, il le ſoutient plus mal qu'aucun autre Cériſier. Ses fleurs s'ouvrent très-peu plus que celles du Guignier. Ses feuilles, de grandeur médiocre, s'élargiſſent pour la plûpart vers leur extrémité, qui ſe termine par une pointe fort alongée: elles ſont dentelées & ſurdentelées plus grandement & plus profondément que celles d'aucun Cériſier. Ses fruits, portés par des queues aſſez courtes, ſont gros (10 lignes de diamètre ſur 8 lignes de hauteur), peu arrondis, d'un rouge foncé. Sa chair aſſez ferme eſt rouge, & pleine d'eau teinte de rouge, excellente, quel-

quefois un peu trop douce. Sa maturité eſt vers la mi-juillet ; beaucoup plus tard au Nord.

15. CÉRISE ambrée ; GUINDOUX (*) blanc ; *Ceraſus ſativa rotundo fructu magno, partim rubello, partim ſuccineo colore.* L'arbre devient le plus grand de ſa claſſe, & ſoutient bien ſes branches, quoique fort longues. Ses feuilles ſont grandes ; ſes yeux gros ; ſes fleurs nombreuſes, peu ouvertes, & ſujettes à couler. Son fruit eſt gros (près de 11 lignes de diamètre ſur 9 de hauteur), bien arrondi par la tête, & peu applati par l'autre extrémité ; couvert d'une peau fine de couleur d'ambre, que la maturité lave de rouge fort léger en quelques endroits ; ou bien le ſoleil la teint de rouge clair, & le côté de l'ombre eſt mêlé de rouge & de jaune. Son eau eſt abondante, douce, relevée & excellente. Sa maturité eſt vers la mi-juillet.

(*) En pluſieurs de nos Provinces le Cériſier ſe nomme *Guin* ; & les Cériſes, *Guines*. Si ce ſont des variétés ſans acide dans leur maturité, telles que les Griottes & quelques autres, les Cériſes ſe nomment *Guindoux* ou *Guindoles*, & les arbres *Guindoliers*. *Guin* eſt un terme Bas-Breton qui ſignifie *Vin*. Vraiſemblablement on a donné ce nom au Cériſier, parce qu'avec les Cériſes on fait une liqueur forte & vineuſe ; le bois même du Cériſier mis vert dans le feu exhale une odeur vineuſe.

Il y a un autre Cérisier à fruit ambré, *Cerasus sativa rotundo fructu minore succineo.* Ses feuilles sont de grandeur médiocre, fort larges à proportion de leur longueur, garnies sur leurs bords de grandes dents surdentelées. Ses fruits sont petits, excèdent rarement neuf lignes de diamètre, sur huit lignes de hauteur : ceux qui sont frappés du soleil prennent un peu de rouge tiqueté de jaune, & le côté opposé est d'un jaune d'ambre : les autres sont partout de couleur d'ambre. Leur chair est d'un jaune très-pâle, & remplie d'eau douce & sucrée, peu relevée. Ils sont portés par des queues longues de 12 à 15 lignes, articulées à un assez long support. Cette Cérise, qui mûrit dans le commencement de juin, est plus estimable par sa précocité que par son volume & ses qualités.

16. Cérise de Villennes, Guindoux rouge, *Cerasus sativa rotundo fructu majore, dilutiùs rubro, gratissimi saporis vix aciduli.* Ce Cérisier est moins grand que le précédent; mais plus grand qu'aucun des Cérisiers communs. Il pousse ses bourgeons verticalement, & soutient assez bien ses branches plus nombreuses que celles du précédent. Ses feuilles dentelées peu profondément sont de médiocre grandeur, terminées

par une pointe alongée & aiguë. Son fruit eſt gros (11 lignes de diamètre ſur 10 de hauteur), bien arrondi par la tête, couvert d'une peau fine teinte de rouge-clair que l'extrême maturité fonce très-peu ; ſa chair eſt blanche, & pleine d'eau fort abondante, relevée d'une très-légère acidité. Cette belle Cériſe mûrit dans le commencement de juillet.

17. GUINDOUX de Paris, GUINDOUX roſe, *Ceraſus ſativa rotundo fructu majore rubello, ſuaviſſimo.* Ce Cériſier, par ſon port & par l'inclinaiſon de ſes branches, reſſemble beaucoup au Cherry-Duke ; mais ſes feuilles ſont plus larges. Son fruit de même groſſeur que le précédent, d'un rouge encore plus clair, eſt plein d'eau très-douce & excellente ; il mûrit un peu plus tôt.

18. GUINDOUX de Poitou, *Ceraſus ſativa rotundo fructu majore nigricante, ſuaviſſimo.* Ce Guindolier devient un peu plus grand que le N°. 16 ; ſes branches ſont moins nombreuſes, mais un peu plus groſſes ; ſes feuilles ſont beaucoup plus grandes, plus élargies, garnies de dents plus grandes & plus profondes. Son fruit, à-peu-près de même groſſeur & de forme ſemblable, eſt lavé d'un rouge plus clair dans ſon premier dégré de maturité, mais il devient

enſuite d'un rouge très-foncé, moins noir que les Griottes. Sa chair eſt auſſi d'un rouge foncé, tendre, remplie d'eau d'un goût relevé & excellent. Son noyau eſt petit, & ſa queue aſſez groſſe & médiocrement longue. Il mûrit un peu plus tôt.

19. GROSSE GUINDOLLE, *Ceraſus ſativa rotundo fructu majore, compreſſo, dilutè rubro.* Ce CÉRISIER, cultivé dans les environs de Poitiers, n'a aucun caractère propre. Ses feuilles, de grandeur médiocre, ſont élargies, dentelées aſſez profondément & ſurdentelées. Ses fruits portés par des queues longues de 18 lignes implantées dans une cavité peu large & peu profonde, ſont gros, applatis par les extrémités, n'ayant que 9 lignes de hauteur ſur près d'un pouce de diamètre, d'un beau rouge clair. Leur chair eſt blanche & très-fondante; & leur eau abondante, douce & relevée. Ils mûriſſent au commencement de juillet en eſpalier.

20. GRIOTTE (*), *Ceraſus ſativa rotundo fructu*

(*) On nomme *Griottes* pluſieurs variétés de Cériſes noires ou presque noires, dont la peau eſt moins tendre & la chair plus ferme ou fondante que celles des Cériſes. Les feuilles des Griottes ſont plus épaiſſes que celles des Cériſiers.

medio, nigro, ſuaviſſimo. L'arbre eſt grand, médiocrement garni de bois qu'il ſoutient bien. Ses bourgeons ſont gros; ſes feuilles grandes, les unes fort larges vers leur milieu & terminées par une pointe courte, les autres plus alongées & plus étroites ſe terminant en pointe très-longue, garnies de grandes dentelures ſur-dentelées. Le fruit n'eſt que de moyenne groſſeur (neuf lignes de diamètre ſur ſept lignes & demie de hauteur), bien arrondi par la tête, & ſur ſon diamètre, porté par des queues longues d'un & demi à deux pouces; ſa peau eſt noire, ſa chair & ſon eau ſont rouges, d'un goût agréable. Sa maturité eſt vers la mi-juillet.

21. GROSSE GRIOTTE, *Ceraſus ſativa rotundo fructu magno, nigro, ſuaviſſimo.* Ce Griottier reſſemble au précédent. Son bois eſt un peu plus gros, & ſes feuilles ſont plus grandes & d'un étoffe plus forte. Ses fruits ſont gros (quelques-uns excédent onze lignes de diamètre & neuf de hauteur), ſouvent un peu applatis par les extrémités, couverts d'une peau fine, noire, luiſante. La chair eſt ferme, d'un rouge très-foncé, pleine d'eau rouge, douce & très-agréable. Sa maturité eſt dans le commencement de juillet.

22. GRIOTTE de Portugal, *Ceraſus ſativæ rotundo fructu maximo, è rubro nigricante, ſapidiſſimo.* Cet arbre de moyenne grandeur pouſſe de fort gros bourgeons, courts & bien garnis de grandes feuilles. Son fruit eſt très-gros (près d'un pouce de diamètre ſur huit lignes & demie de hauteur), très-applati par les extrémités, couvert d'une peau forte & croquante, teinte de rouge tirant ſur le noir. Sa chair eſt ferme, d'un rouge foncé. Son eau eſt rouge, abondante, excellente, relevée d'un peu d'amertume. Sa maturité eſt à-peu-près dans le même tems que celle de la précédente, vers la mi-juillet.

23. GRIOTTE d'Allemagne, Griotte de Chaux, &c. *Ceraſus ſativa magno fructu ſubrotundo, è rubro nigricante, acido.* Le bois de ce Griottier eſt menu, alongé, & ſe ſoutient mal; ſes fleurs ſont médiocrement ouvertes; & ſes feuilles ſont élargies. Son fruit eſt gros & beau (onze lignes de diamètre & dix de hauteur), de forme un peu alongée, applati ſur ſon diamètre, d'un rouge approchant du noir. Sa chair d'un rouge foncé eſt abondante en eau un peu trop aiguiſée d'acide dans les terreins froids. Cette Griotte mûrit à la mi-juillet.

24. CÉRISE-GUIGNE, Cérise d'Angleterre; *Cerasus sativa multifera subcordato fructu magno, è rubro nigricante, suavissimo.* Ce Cérisier devient grand, & soutient très-bien ses branches peu nombreuses. Ses bourgeons, gros & forts, sont de longueur médiocre. Ses boutons sont grouppés en grand nombre à l'extrémité des branches à fruit, & donnent de trois à cinq fleurs chacun. Ses fleurs sont grandes, & peu ouvertes. Ses feuilles sont grandes, la plûpart beaucoup plus étroites vers la queue que vers l'autre extrémité, qui se termine par une pointe courte. Ses fruits très-nombreux sont gros (dix lignes de diamètre sur neuf de hauteur), un peu applatis sur leur diamètre, moins gros par la tête que vers la queue, ce qui leur donne la forme d'une grosse Guigne raccourcie. La peau est d'un rouge brun moins foncé que celle des Griottes. La chair & l'eau sont rouges, d'un goût agréable quoique peu relevé. Cette Cérise mûrit vers la fin de juin; plus tôt en espalier. Elle a une sous-variété connue sous le nom de *Royale-nouvelle;* dont les fruits plus gros, un peu plus arrondis, & de couleur moins foncée, ne mûrissent que successivement depuis la mi-juin, jusque vers la fin de juillet.

25. CÉRISE-CŒUR, *Cerasus sativa cordato fructu magno, saturè-rubro.* L'arbre devient assez gros, & son bois est de grosseur médiocre. Ses feuilles, d'une étoffe mince, dentelées finement & peu profondément, se soutiennent mal, étant portées par des queues foibles; elles ne sont pas fort grandes : la plûpart de forme rhomboïdale, étant presque aussi étroites à leur naissance qu'à la pointe qui est courte, & leur plus grande largeur étant vers le milieu. Le fruit, plus cordiforme qu'aucun de cette classe, a 10 lignes de diamètre sur 9 de hauteur, est applati sur son diamètre. Sa peau est d'un rouge brun peu foncé. Sa chair est rouge, médiocrement fondante. Son eau est rouge, douce, relevée d'un peu d'amertume. Sa maturité vers la mi-juillet.

26. GRIOTTE d'Espagne, *Cerasus sativa subcordato fructu maximo, è rubro subnigricante.* C'est un grand Cérisier, dont le bois se soutient bien. Ses feuilles sont grandes, alongées, presque ovales, d'une forte étoffe, dentelées peu profondément, fermes sur leurs queues. Les fruits sont très-gros (quelques-uns excèdent un pouce de diamètre sur onze lignes de hauteur), de forme alongée, moindres par la

tête que vers la queue, qui eſt fort groſſe & médiocrement longue, un peu applatis ſur leur diamètre, mais moins cordiformes que la Cériſe précédente. La peau eſt d'un rouge très-brun, ou violet foncé tirant ſur le noir un peu lavé de bleu. La chair eſt rouge comme celle des Griottes, un peu ferme & moins fondante que celle des bonnes Cériſes. L'eau eſt rouge, douce, peu relevée. Ce beau fruit mûrit dans le commencement de juillet. S'il ſurvient des pluies lorsqu'il eſt mûr, elles le font gercer & pourrir. Je ſoupçonnerois que c'eſt la véritable *Griotte de Portugal*, que la fermeté de ſa chair rend fort bonne à l'eau-de-vie, & en confitures; & que la précédente eſt une ſous-variété de celle-ci.

27. CÈRISE de Pruſſe, *Ceraſus ſativa medio fructu nigricante, dulciſſimo, præcoci.* L'arbre n'a aucun caractère qui le diſtingue. Ses feuilles ſont d'un vert aſſez clair, dentelées finement & peu profondément. Son fruit eſt ſphérique ſouvent un peu cordiforme; la queue menue, longue de 15 à 18 lignes, eſt implantée dans un œil enfoncé, & a ordinairement une petite feuille à ſa naiſſance du ſupport; ſouvent il eſt peu arrondi ſur ſon diamètre, quelque-

fois même creuſé d'un sillon profond ; rarement ſon diamètre excède 9 lignes, & ſa hauteur 8 lignes. Sa peau devient un peu moins noire que celle de la Griotte N°. 19. Sa chair eſt auſſi d'un rouge moins foncé ; elle eſt moins ferme que celle des Griottes, & moins fondante que celle des bonnes Céríſes, pleine d'eau douce & agréable. Cette Céríſe mûrit vers la fin de juin ; dès la mi-juin aux bonnes expoſitions : ſa précocité la rend eſtimable.

Je n'ajoute point pluſieurs autres variétés de bonnes Céríſes, telles que le Montmorency, & le Guindoux de M. Martin, la Guine (en Poitou) à baguette, la Guine de Saint-Jean, &c. &c. ; parce qu'elles ne ſont ſupérieures ni en groſſeur, ni en qualités aux ſeize dernières.

Cériſes ſuivant l'ordre de leur maturité.

Guigne précoce.
Cériſe précoce.
May-Duke.
Heaume blanc.
Guigne blanche.
Guigne rouge.
Guigne noire.
Cériſe hâtive.
Cériſe commune.
Bigarreau hâtif.
Heaume noir.
Bigarreau noir.
Heaume rouge.
Guigne-Bigaudelle.
Guigne noire luiſante.
Bigarreau-cœur-de-Pigeon.
Petit Bigarreau blanc.
Cériſe à trochet.
Cériſe à bouquet.
Petite Cériſe ambrée.
Cériſe-Guigne.
Cériſe de Pruſſe.
Cériſe de Villennes.
Guindolle (groſſe).
Guindoux de Paris.
Guindoux de Poitou.
Petit Bigarreau rouge.
Cériſe de Montmorency.
Gros Bigarreau blanc.
Gros Bigarreau rouge.
Cériſe à courte queue.
Groſſe Griotte.
Gros Gobet.
Cériſe-Cœur.
Petite Griotte.
Griotte d'Eſpagne.
Griotte de Portugal.
Griotte d'Allemagne.
Guigne piquante.
Cherry-Duke.
Cériſe ambrée.
Bigarreau tardif.
Cériſe à ratafia.
Guigne rouge tardive.
Guigne noire tardive.
Bigarreau noir tardif.
Groſſe Cériſe noire tardive.
Cériſe de la Touſſaint.

COIGNASSIER.

1. LE COIGNASSIER commun, *Cydonia vulgaris*, n'eſt qu'un grand arbriſſeau que l'on multiplie par marcottes & par boutures, pour former des ſujets ſur leſquels on greffe le Poirier, pour arbre nain en eſpalier.

2. LE COIGNASSIER de Portugal, *Cydonia latifolia Luſitanica*, devient un arbre de grandeur médiocre, dont les bourgeons longs & forts ſont un coude à chaque œil. Ses feuilles ſont ovalaires, grandes, unies par les bords, couvertes en dehors d'un duvet blanchâtre, rangées dans un ordre alterne, & portées par des queues courtes. Ses boutons, tant à bois qu'à fruit, ſont applatis ſur le bourgeon. Ceux-ci, au printems, produiſent un petit bourgeon qui s'alonge juſqu'à une cinquième ou ſixième feuille, & ſe termine par une ſeule fleur ſeſſile, à laquelle il ſert de pédicule. Elle a près de deux pouces & demi d'étendue, & eſt compoſée d'un calice d'une ſeule piéce, diviſé par les bords en cinq échancrures de la forme de petites feuilles ovales, terminées en pointe

& dentelées par les bords ; de cinq grands pétales disposés en rose, arrondis par l'extrémité, teints par les bords de couleur de rose légère en dedans, vive en dehors ; de quinze à vingt étamines ; d'un pistil dont l'embryon, faisant partie du calice, porte cinq styles terminés par des stigmates.

Son fruit est gros, alongé, imitant un peu la calebasse, mal arrondi sur son diamètre ; la peau est jaune, couverte d'un duvet fin ; la chair de même goût & de même odeur que celle des autres coings, est plus tendre, plus douce, & plus rouge étant cuite. Le centre du fruit est occupé par cinq loges formées de membranes tendres, renfermant chacune de huit à quatorze pépins applatis. Il mûrit en octobre & novembre.

3. LE COIGNASSIER mâle, *Cydonia fructu breviore & rotundiore*, dont le fruit est raccourci & presque rond, & 4. LE COIGNASSIER femelle, *Cydonia fructu oblongo, læviori*, tiennent le milieu entre le commun & celui de Portugal pour la grandeur de l'arbre & de ses productions. Ces deux & celui de Portugal donnent des sujets plus forts que le commun, & plus capables de bien nourrir les greffes du Poirier.

L'endroit le moins fréquenté d'un Jardin eſt la place convenable aux Coignaſſiers, qui n'exigent ni ſoins ni culture. Celui de Portugal peut cependant ne pas être traité avec tant d'indifférence. Il mérite qu'au moins on décharge ſa tête des branches qui la rendent difforme ou trop touffue.

ÉPINE-VINETTE.

L'ÉPINE-VINETTE, *Berberis dumetorum*, eſt un arbriſſeau en touffe, dont les brins les plus forts excédent rarement cinq ou ſix pieds de hauteur. Ses bourgeons, droits, longuets, ſouples, portent des boutons dans un ordre alterne, dont le ſupport eſt garni de trois à cinq petites épines fortes & très-aiguës. De ces boutons, il ſe développe au printems de trois à ſix feuilles inégales, d'entre leſquelles il ſort ou un bourgeon, ou une grappe de douze à trente petites fleurs jaunes, compoſées d'un calice à ſix pièces inégales; de ſix pétales alongés, concaves; de ſix étamines, qui ſe couchent dans les pétales; d'un piſtil cylindrique, ſurmonté d'un ſtigmate applati.

Ses feuilles ſont d'une étoffe ferme, de grandeur médiocre, aiguës du côté de la queue, arrondies à l'autre extrémité, garnies par les bords de crénelures terminées par une très-petite épine molle.

Ses fruits ſont fort petits, cylindriques, applatis ſur leur longueur, arrondis par les bouts; la peau dure, liſſe, d'un beau rouge, couvre une chair fondante, pleine d'eau très-acide, & un ou deux pépins bruns, longs, très-durs. Leur maturité eſt en novembre.

Elle a pluſieurs variétés peu intéreſſantes, diſtinguées par la couleur du fruit, ou par la grandeur des feuilles. Celle à fruit ſans pépin mérite mieux, ou eſt la ſeule qui mérite de trouver place dans les Jardins, où la bonté du terrein rend ſes fruits plus gros; mais ils ne ſont ſans pépins, que lorſque les pieds deviennent vieux & ont effrité leur terre.

L'Épine-vinette ne veut ni taille, ni culture, ni engrais.

FIGUIER.

Les intempéries de notre climat permettent rarement au FIGUIER, *Ficus*, de s'élever au deſſus d'un grand arbriſſeau. Le plus ſouvent il forme une touffe; ce qui vaut mieux que d'être monté ſur une tige. Ses bourgeons ſont gros, garnis de grandes feuilles alternes, épaiſſes, rudes, découpées en cinq parties inégales, dont les bords ſont ondés ou découpés, portées par de groſſes & longues queues. L'aiſſelle de chaque queue couvre un ou deux yeux à fruit apparents & faciles à diſtinguer par trois ou quatre écailles qui ſont le calice de la figue, & un œil à bois qui n'eſt pas apparent.

Vers la ſeconde ſeve, les premiers yeux des bourgeons s'ouvrent & donnent des fruits, dont quelques-uns parviennent à maturité dans les automnes chauds; la plûpart ſont arrêtés dans leur progrès par les premiers froids, & périſſent pendant ou après l'hyver.

Les derniers yeux des bourgeons ne s'ouvrent qu'au printems ſuivant, en avril ou mai, & les fruits qui en ſortent mûriſſent dans l'été.

Le fruit du Figuier renferme, comme ré-

ceptacle, un grand nombre de fleurs mâles, placées ſous les écailles nombreuſes qui couvrent ſon ombilic, compoſées d'un calice à quatre ou cinq échancrures, & de deux ou trois étamines avec leurs ſommets, & portées par d'aſſez longues queues; & à-peu-près autant de fleurs fémelles placées au deſſous des mâles, compoſées d'un calice, & d'un embryon ſurmonté d'un ou deux longs ſtyles, qui devient une petite ſemence lenticulaire. Ces fleurs ne s'ouvrent que lorſque la figue a acquis un tiers au moins de ſa groſſeur, & ne ſont néceſſaires ni à ſon accroiſſement, ni à ſa perfection; mais ſeulement à la propagation de l'arbre par ſes ſemences.

1. FIGUIER à fruit blanc, *Ficus ſativa fructu globoſo, albo, mellifluo.* I. R. H. Ses feuilles ſont grandes, découpées peu profondément; ſes fruits ſont gros, très-renflés par la tête, pointus vers la queue, couverts d'une peau liſſe d'un vert très-clair, pleins d'un ſuc doux & très-agréable. Ce Figuier eſt le plus propre à notre climat.

2. FIGUIER à fruit jaune, Figue angélique, *Ficus ſativa fructu parvo, fuſco, intùs rubente.*

I. R. H. Ses feuilles ſont moindres & découpées moins profondément que celles du précédent ; la plûpart n'ont que trois découpures ; ſes fruits ſont un peu plus alongés & moins gros ; la peau eſt jaune, tiquetée de vert clair ; les ſemences ſont lavées de rouge ; le goût eſt fort bon : ils ſont beaucoup plus abondans dans l'automne que dans la première ſaiſon.

3. FIGUIER à fruit violet, *Ficus ſativa fructu parvo globoſo, violaceo, intùs rubente.* Il ſe diſtingue du N°. 1. par ſes feuilles, qui ſont beaucoup moindres & découpées très-profondément ; par ſon fruit, dont la peau eſt d'un violet foncé, la chair rouge, & le goût fort agréable dans les années chaudes. Il produit plus dans l'automne qu'en été. Sa variété à fruit long, dite *Figue-poire* & *Figue de Bordeaux*, eſt abondante dans les deux ſaiſons ; mais d'un goût peu relevé dans les années même les plus chaudes.

Dans notre climat on peut cultiver, & on cultive pluſieurs autres variétés de Figuier. Les plus convenables ſont celles qui donnent plus de fruit dans la première ſaiſon qu'en automne.

Le Figuier ſe multiplie par les marcottes,

les boutures, les drageons éclatés des vieux pieds, & la greffe en flûte. Toute terre & toute expoſition lui conviennent ; mais ſes fruits ſont plus tardifs & de moindre qualité dans les terreins froids, & aux mauvaiſes expoſitions. Il ne réuſſit mieux nulle part que dans des cours fermées de bâtimens, dans des côteaux ou contre des murs expoſés au midi.

Pour le préſerver des rigueurs de nos hyvers, qui pourroient quelquefois le faire entièrement périr ; s'il eſt placé au pied d'un mur, il faut incliner ſes branches, les approcher, les attacher contre le mur, & les couvrir de paille, fougère, genêts, &c. S'il eſt planté en plein-vent, lorſque la ſaiſon devient rigoureuſe en décembre, il faut en butter les pieds, approcher & lier les unes contre les autres ſes branches avec des liens de paille ou d'oſier; les envelopper de grande paille bien retenue avec des oſiers : on peut, pour plus de sûreté, filer un très-gros lien de paille, & couvrir le tout de ſes révolutions faites immédiatement les unes contre les autres.

Vers la mi-mars, on débutte le pied de l'arbre, & on le découvre peu-à-peu & ſucceſſivement de bas en haut, de ſorte que l'extrémité demeure couverte juſqu'à ce qu'elle

n'ait plus rien à craindre des froids tardifs (quelquefois jusqu'au commencement de mai).

Alors il faut retrancher tout le bois mort, tailler à un ou deux yeux les branches chifonnes, si elles ne font point confusion ; à trois ou quatre yeux les branches moyennes, qui ne montrent point de fruit, & même les gros bourgeons, qui sont fort longs, afin de multiplier les branches & d'en rapprocher les étages ; car chaque œil ne produisant qu'une fois du fruit, on ne peut se procurer de nouveaux yeux qu'en faisant naître de nouvelles branches.

Quoique le Figuier ne soit pas aussi docile & aussi capable d'une forme régulière que les autres arbres, cependant en le conduisant avec soin & avec intelligence dès sa jeunesse, il peut être agréable en espalier ; du moins est-il plus facile de l'y défendre des hyvers, & d'y rendre ses fruits plus hâtifs. Voici le traitement qui m'a paru lui convenir le mieux.

1o. A la fin de novembre ou en décembre avant les fortes gelées, tailler tous les gros bourgeons (longs de 3 à 5 pieds) à un pied & demi ou à deux pieds, suivant la distance à laquelle on veut avoir un nouvel ordre de branches ; les bourgeons moyens (longs de

un à 2 pieds) à 8 ou 10 pouces ; les bourgeons foibles, maigres, éfilés, à un ou deux yeux, pour en obtenir des branches à fruit. Laiſſer entiers les petits bourgeons courts & bien nourris ; car, quoique plusieurs auteurs diſent que le Figuier ne porte de fruit que ſur le gros bois, ces petites branches portent ſouvent autant de Figues qu'elles ont d'yeux. Je taille avant l'hyver, parce qu'alors il ſuinte des playes très-peu de ſuc laiteux, au lieu qu'au printems la grande quantité qui en découle affoiblit les branches taillées, & fait avorter les productions de leurs derniers yeux. Je ne taille point immédiatement près un œil, comme on taille les autres arbres, mais je laiſſe un onglet comme à la Vigne. Malgré ces attentions, il arrive ſouvent que le dernier œil des tailles ne donne qu'un bourgeon foible.

2°. Paliſſer le plus régulièrement qu'il eſt poſſible, laiſſant entre les branches plus d'eſpace qu'on n'en laiſſe entre celles des autres arbres, & évitant la confuſion que la grandeur des feuilles du Figuier lui rend fort préjudiciable en occaſionnant l'étiolement des jeunes pouſſes. Lorsqu'il arrive de fortes gelées, couvrir avec des paillaſſons ; &, ſi le froid devient excessif, jetter ſur la platte-bande des

feuilles d'arbres ou de la litière, pour l'empêcher de pénétrer aux racines, qui y ſont d'autant plus ſenſibles, qu'elles ont toujours de la ſeve en mouvement ; car en quelque tems qu'on déplante des Figuiers, toutes leurs racines coupées, ou offenſées, rendent du ſuc laiteux. Retirer ces paillaſſons pendant les dégels, les tems doux, & les gelées qui ne ſont pas fortes. Dans les hyvers ordinaires toutes ces couvertures ne ſont pas néceſſaires, à-moins qu'il ne ſurvienne des neiges & des givres que le ſoleil fond pendant le jour, & qui ſe convertiſſent en glace pendant la nuit. Ce ſont ces intempéries qui endommagent le plus les Figuiers : auſſi dans les eſpaliers au Nord ou au Couchant ſouvent ils ſouffrent moins qu'au Midi, parce qu'ils n'y éprouvent point ces alternatives journalières de glace & de dégel.

Ou bien, le Figuier étant taillé, lier par faiſceaux les branches qui peuvent s'approcher les unes des autres ; envelopper ces faiſceaux avec de la grande paille, & les attacher au mur ; ou les couvrir comme il a été dit ci-devant ; les découvrir au printems par parties & ſucceſſivement, & les paliſſer. Lorſque les Figuiers ſont enveloppés de paille, il faut

tendre des 4 de chiffre au pied, ou y mettre de la noix vomique préparée ſous des faitières, ſous des pierres plattes, ou dans des tuyaux, afin qu'elle ſoit à-couvert de la pluie; car ſouvent les mulots ſe logent dans ces couvertures, & rongent l'écorce des arbres.

Lorsque le Figuier a acquis de l'age, de l'étendue, & un grand nombre de branches, il pouſſe rarement de longs & forts bourgeons, & il n'eſt plus néceſſaire de le tailler que pour y renouveller & y multiplier le bois. Mais il faut en tailler, ou ravaler le milieu, ſur le vieux bois même qui reperce facilement, pour y faire naître de nouveaux bourgeons; autrement il ſe trouveroit nud & dégarni, & il n'y auroit de feuilles & de fruits qu'aux extrémités de l'arbre.

3°. Les yeux de toutes les feuilles développées avant la fin de juin, s'ouvrent & produiſent en juillet & août des Figues qui ne peuvent mûrir; de ſorte qu'il n'y a de fruit à eſpérer pour l'été ſuivant, que de la partie des bourgeons qui s'eſt formée après juin, dont les hyvers même les moins rigoureux endommagent & obligent ordinairement de retrancher l'extrémité. Mais les Figues ſorties des yeux avant la fin de juin mûriſſent preſque toutes pendant l'automne.

Si donc du 1 au 10 juin vous pincez ou caſſez au deſſus de la 4e. ou 5e. feuille les forts & les moyens bourgeons de l'année, vous avancerez la ſortie des Figues ; elles ſortiront de ces bourgeons avant la St. Jean, & en même tems pluſieurs bourgeons, qui ne donneront du fruit qu'au printems ſuivant, & qui réſisteront auſſi-bien & mieux à l'hyver, que n'auroit réſisté la partie des bourgeons formée après juin. Par cette pratique, vous vous procurerez des Figues d'automne ; & en multipliant les bourgeons, qui ne produiront aucune Figue de la ſeconde ſaiſon, vous rendrez la récolte d'été plus abondante. Cette opération a lieu ſur les Figuiers en plein-vent, comme ſur ceux en eſpalier. Ses avantages ſont évidents.

Dans les vieilles touffes, il faut tous les ans avant l'hyver ſupprimer, juſques ſur la ſouche, les brins uſés ou dégarnis du bas, afin de faire profiter les autres, naître de jeunes brins, & de renouveller ſucceſſivement l'arbre.

Quelques voies d'eau jettées au pied du Figuier pendant l'été, entretiennent ſa vigueur & augmentent le volume de ſes fruits. Ces arroſements ſont néceſſaires dans les terreins & les étés ſecs.

FRAMBOISIER.

LE FRAMBOISIER, *Rubus idæus*, eſt un arbuſte touffu, formé de pluſieurs brins ou bourgeons droits, cylindriques, armés de petites épines très-nombreuſes, hauts de trois à ſix pieds, naiſſant du collet de la racine, & ne vivant que deux ans; ils ſont garnis de feuilles alternes, compoſées de trois ou cinq folioles de grandeur inégale, alongées, arrondies vers la queue, terminées régulièrement en pointe, dentelées profondément & ſurdentelées : la queue de chaque feuille couvre ſous ſon aiſſelle deux yeux, l'un fort petit qui ne produit qu'une feuille, l'autre gros produit une branche à fruit.

Au printems ſuivant ces yeux ſe développent; la branche à fruit s'alonge, produit dans un ordre alterne de petits rameaux, accompagnés d'une feuille à leur baſe; ils ſe diviſent en pluſieurs filets ou pédicules déliés, couverts d'une gaîne ou foliole à leur naiſſance, & terminés par un bouton conique à fleur.

La fleur eſt compoſée d'un calice, diviſé en cinq grandes échancrures longuettes & poin-

rues, de cinq petits pétales blancs, ovales, d'un très-grand nombre d'étamines disposées en deux rangs, couchées, serrées, rassemblées contre un faisceau de styles terminés par leurs stygmates, qui reposent sur autant d'embryons oblongs, attachés sur un support commun au fond du calice.

Les embryons deviennent de petites baies succulentes, qui, jointes ensemble sur le support, forment le fruit hémisphérique nommé *Framboise*.

Lorsque les bourgeons & les fruits du Framboisier diminuent de grosseur & de nombre, marque qu'il a effrité sa terre, il faut faire une nouvelle plantation. Depuis novembre jusqu'en mars on peut éclater les vieux pieds, ou lever les drageons sortis de leurs racines, les rabattre à 8 ou 10 pouces, & les planter à 3 ou 4 pieds de distance l'un de l'autre.

En février, il faut retrancher tous les brins qui ont donné du fruit l'année précédente, & dont la plûpart sont morts; tailler à 15 ou 18 pouces une partie des jeunes bourgeons, & laisser les autres (les plus forts) entiers ou presque entiers; ceux-ci produiront plus de fruit, ceux-là en produiront de plus beau; donner un labour & arracher tous les drageons

ſortis des racines. Le Framboiſier n'eſt pas difficile ſur le terrein ; il ne veut ni fumier ni engrais.

On connoît trois variétés de Framboiſier utiles par leur fruit.

1. LE FRAMBOISIER commun à fruit rouge, *Rubus idæus ſpinoſus fructu rubro.*

2. LE FRAMBOISIER à fruit blanc, *Rubus idæus ſpinoſus fructu albo.*

3. LE FRAMBOISIER de deux ſaiſons, *Rubus idæus ſpinoſus fructu rubro, bifer.*

Cette troiſième variété eſt bien préférable à la première. Les yeux de l'extrémité des jeunes brins s'ouvrent en automne & produiſent des fruits juſqu'aux fortes gelées : au mois de février ſuivant, on rabat ces brins, les uns à 15 ou 18 pouces, les plus forts au deſſous des yeux qui ont porté du fruit (on peut même tailler les branches que les brins forts de ce Framboiſier pouſſent ordinairement). Leurs yeux inférieurs s'ouvrent & fructifient dans l'été ; de ſorte que ce Framboiſier donne deux récoltes ; l'une ſur le bas des bourgeons

de l'année précédente ; l'autre ſur les ſommités des bourgeons de l'année.

GROSEILLIER A GRAPPES.

CE GROSEILLIER, *Groſſularia*, eſt un arbriſſeau qui s'élève ſur une tige, ou plus ordinairement forme une touffe dont les bourgeons ſont longs & forts, ſuivant l'état, le terrein & la culture. On trouve ſur cet arbriſſeau quatre écorces dans le même ordre, la même direction & la même conſiſtance que ſur le Cériſier : on y diſtingue pareillement trois ſortes d'yeux.

Les feuilles ſont alternes, ſimples, découpées peu profondément en trois grandes ou principales piéces, bordées de dents inégales, qui ſemblent indiquer que chaque découpure eſt formée de pluſieurs moindres.

Les fleurs rangées en grappes de dix à quinze fleurs, attachées à la rafle par des pédicules fort déliés, ſont très-petites, compoſées d'un calice en godet évaſé, diviſé en cinq échancrures ; de cinq pétales à peine visibles ; de cinq étamines fort courtes ; d'un piſtil dont le ſtyle fendu en deux branches eſt placé ſur un

embryon qui devient une baie, fruit ou grain rond, fondant, ſucculent, d'un goût aigrelet ou acide ; contenant de quatre à douze petits pépins, & couvert d'une peau fine, unie & luiſante.

Toute terre & toute expoſition conviennent au Groſeillier, qui cependant dans les bonnes donne du fruit plus gros & moins acide. Il réuſſit bien en touffe, en tige, en paliſſade, en eſpalier.

A la mi-février ou dès l'automne, on taille le Groſeillier. Cette taille conſiſte à retrancher le bois mort, uſé, trop vieux, & les chicots ; à ſupprimer les brins foibles, s'il eſt trop touffu ; à rabattre les jeunes bourgeons qui partent du tronc, à la longueur convenable à la hauteur de la touffe ; à tailler les forts bourgeons des anciens brins à trois ou quatre yeux, & les moyens à un ou deux yeux.

Après la taille, il faut labourer au pied des Groſeilliers, & tous les deux ou trois ans amender la terre avec des engrais bien conſommés, ou avec de bonne terre nouvelle.

Vers la fin de mai, lorsque tout le fruit eſt bien noué, ſi le Groſeillier a pouſſé des bourgeons forts, il eſt bon de les pincer ou rabattre ſur le quatrième ou cinquième œil,

pour multiplier les branches & les yeux à fruit.

Lorsque le Groſeillier ne produit plus que de petits fruits trop acides, il faut le déplanter, éclater les plus jeunes brins des vieux pieds, & les planter dans une autre terre, ou dans les mêmes places, en changeant & amendant la terre.

1. GROSEILLIER à gros fruit rouge, *Groſſularia hortenſis majore fructu rubro.* C. B. P. Toutes les productions de ce Groſeillier ſont plus grandes que celles du Groſeillier commun. Son fruit, d'un beau rouge clair, eſt plus gros, plus nombreux & moins acide : il a deux variétés.

2. LE GROSEILLIER à gros fruit couleur de chair, *Groſſularia hortenſis majore fructu carneo*, dont le fruit eſt un peu moins acide.

3. LE GROSEILLIER à gros fruit blanc, *Groſſularia hortenſis majore fructu albo*, H. R. P.

Leur acidité eſt beaucoup moindre ; en tout le reſte elles lui reſſemblent.

4. GROSEILLIER à fruit blanc, *Groſſularia hortenſis fructu margaritis ſimili.* C. B. P. C'eſt une variété du Groſeillier commun, dont le fruit, appellé *Groſeille perlée*, eſt un peu plus gros & moins acide.

5. GROSEILLIER Royal, GROSEILLIER à fleur rouge, *Groſſularia hortenſis maximo fructu rubro.* Cette belle variété, qui eſt rare, ſurpaſſe beaucoup toutes les précédentes par la groſſeur & la longueur de ſes bourgeons; par la grandeur de ſes feuilles; celle de ſes fleurs, dont les pétales ſont rouges bordés de jaune, ce qui lui fait donner ſon ſecond nom; enfin par la longueur de ſes grappes bien garnies de grains d'un rouge un peu terne, médiocrement acides, dont la plûpart ont près de cinq lignes de diamètre.

6. GROSEILLIER à fruit noir, Caſſis, Poivrier, *Groſſularia non ſpinoſa fructu nigro majore.* C. B. P. On peut planter quelques pieds de ce Groſeillier dont le fruit eſt de quelqu'uſage en médecine. L'arbriſſeau eſt moins touffu que le Groſeillier N°. 1.; ſes feuilles ſont plus grandes & ſe ſoutiennent mal. Ses fleurs ſont moins nombreuſes & moins petites; il ne noue ordinairement

ordinairement dans chaque grappe que cinq ou ſix grains, plus gros, noirs, & d'un goût auſtère, qui contiennent chacun de dix à vingt pépins.

Je pourrois ajouter pluſieurs autres variétés de Groſeillier peu intéreſſantes. Les cinq que j'ai décrites ſont les plus dignes d'être cultivées.

Lorſque le fruit du Groſeillier approche de ſa maturité, ſi on couvre la touffe de paille pour le défendre du ſoleil & des oiſeaux, il s'y conſerve fort bien jusqu'en novembre, & perd preſque toute ſon acidité.

GROSEILLIER ÉPINEUX.

QUOIQUE ce GROSEILLIER, *Groſſularia ſpinoſa ſativa*, C. B. P., paroiſſe au premier coup d'œil fort différent du Groſeillier à grappes, cependant toutes ſes parties & leurs caractères ſont les mêmes. Ses différences conſiſtent en ce qu'il ne vient qu'en touffes; ſes brins ſont moins forts, s'élèvent moins; ſes feuilles ſont beaucoup moins grandes, & leur ſupport eſt armé de trois épines qui ſubſiſtent deux ans; ſes fleurs ſont plus grandes, ſolitaires, ou

trois au plus attachées sur une rafle commune ; son fruit est beaucoup plus gros, couvert d'une peau dure qui renferme une chair fondante pleine d'eau acide, que la maturité rend fade, & de douze à trente pépins.

On en distingue plusieurs variétés qui ne diffèrent que par la grosseur & la couleur du fruit, rouge, blanche, violette, & verte.

MURIER.

CET arbre, *Morus fructu nigro*, C. B. P., devient grand, mais mal-fait & sans régularité. Ses bourgeons, de grosseur & de longueur médiocres, portent, dans un ordre alterne, des feuilles assez grandes, presque cordiformes, dentelées profondément, qui nourrissent chacune un gros bouton.

Au mois de mai, les boutons produisent des bourgeons. Des premiers anneaux qui sont à leur base, & de l'aisselle de leurs trois ou quatre premières feuilles, à côté du bouton qu'elles nourrissent pour l'année suivante, il sort des épis ou grouppes de très-petites fleurs attachées immédiatement sur un support commun. De ces épis, les uns ne contiennent que

des fleurs mâles, compoſées d'un calice à quatre échancrures, de quatre étamines, & d'un piſtil avorté, qui tombent après la fécondation. Les autres ſont plus grands, & ne contiennent que des fleurs fémelles au nombre de dix à trente-ſix, compoſées d'un calice charnu à quatre échancrures qui demeurent fermées, & couvrent l'embryon d'un piſtil dont le ſtyle ſe diviſe en deux filets.

Ces embryons & les échancrures du calice qui ſe changent en lobes charnus, deviennent des baies qui, ſerrées les unes contre les autres ſans aucune adhérence, forment une *Mûre*. Leur peau, très-fine & d'un noir foncé, renferme une eau aigrelette & une petite ſemence applatie. Ces fruits mûriſſent ſucceſſivement depuis la fin de juillet juſqu'à la fin de ſeptembre.

Le Mûrier ſe plante dans une cour ou autre lieu abrité. La ſoupleſſe de ſes bourgeons le rend propre pour l'eſpalier, où il donne de plus beau fruit. Il faut le tailler tant pour la régularité de ſa forme, que pour multiplier le jeune bois qui ſeul produit du fruit.

Il ſe propage par marcottes, & mieux par boutures. En mars ou avril, on coupe des bour-

geons de la dernière pouſſe avec huit ou dix lignes de bois de deux ans, comme pour des croſſettes de Vigne; & ſans raccourcir ces bourgeons ni en rien retrancher, on les plante en bon terrein & en bonne expoſition, laiſſant hors de terre trois ou quatre yeux; on plombe bien à l'eau; on couvre d'une bonne épaiſſeur de mouſſe le terrein, & même les boutures jusqu'à ce qu'elles commencent à pouſſer, afin de préſerver l'un de la ſéchereſſe ſans être obligé d'arroſer fréquemment, & les autres des rayons du ſoleil. Ou bien on les plante dans des pots ou des terrines; on les couvre pareillement de mouſſe; & on les met ſous cloche ou chaſſis, dans une couche de chaleur fort tempérée.

NEFFLIER.

1. LA grandeur du NEFFLIER des bois, *Meſpilus ſylveſtris*, approche de celle d'un petit arbre. Ses bourgeons portent des feuilles alternes fort alongées, terminées en pointe par les deux extrémités, quelquefois unies, quelquefois finement dentelées par les bords, couvertes d'un duvet très-fin, qui nourriſſent un

bouton & une épine, ou ſeulement un des deux.

Au printems ſes yeux à fruit, comme ceux du Coignaſſier, qui eſt évidemment de la famille du *Meſpilus* plutôt que de celle du *Pyrus*, produiſent un petit bourgeon, qui ſe garnit dans ſa longueur de pluſieurs feuilles, & ſe termine par une fleur ſolitaire, compoſée d'un calice charnu à cinq diviſions longuettes; de cinq grands pétales blancs, arrondis; d'une vingtaine d'étamines; & d'un piſtil, dont l'embryon, qui fait partie du calice, porte cinq ſtyles terminés par des ſtigmates.

L'embryon devient un petit fruit, dont l'ombilic, très-large & très-ouvert, eſt bordé des échancrures du calice; il eſt arrondi ſur ſon diamètre, applati par les extrémités, couvert d'un peau brune, & renferme cinq noyaux oſſeux. La chair groſſière de ce fruit de fantaiſie n'eſt comeſtible que lorsqu'il eſt mol.

2. NEFFLIER cultivé à gros fruit, *Meſpilus folio laurino major*. C. B. P. Ce Nefflier & toutes ſes productions ſurpaſſent beaucoup le précédent. Sa fleur contient plus de quarante étamines. Son fruit, ſept ou huit fois plus gros que le précédent, eſt encore moins délicat.

3. NEFFLIER à fruit ſans noyaux, *Meſpilus folio laurino, fructu ſpadonio.* Cette variété, un peu plus grande que le Nefflier des bois, en diffère par la fleur, dont les cinq échancrures du calice ſont preſque de mêmes grandeur, forme & couleur que les pétales ; les étamines ſont au nombre de trente à quarante ; & les trois ſtyles ſont informes & ſans ſtigmates ; par les fruits de groſſeur à peine égale aux Neffles des bois, qui ſont ſans noyaux, molliſſent mieux que les autres, & par ces raiſons leur ſont préférables.

Les bonnes variétés de Nefflier ſe perpétuent par la greffe en fente, ou en écuſſon ſur l'Épine, le Nefflier des bois, l'Azerolier, le Coignaſſier, le Poirier. Cet arbre réuſſit dans tous les terreins, & eſt capable de toutes les formes.

NOISETTIER.

LE NOISETTIER, *Corylus*, n'eſt qu'un arbriſſeau qui s'élève ſur une tige, ou qui plus ſouvent forme une touffe. Ses branches ſe garniſſent d'un grand nombre de petits bourgeons qui portent d'aſſez grandes feuilles alternes, arrondies, dentelées & ſurdentelées par les

bords, couvertes d'un duvet fin. De leurs yeux, les uns produiſent de nouveaux bourgeons, d'autres des fleurs mâles, & d'autres des fleurs fémelles. Les fleurs mâles ſont attachées les unes contre les autres en fort grand nombre, ſur un ſupport ou filet pendant & aſſez long, & forment une eſpèce d'épi qu'on nomme *chaton* : elles ſont compoſées d'un calice ou écaille à cinq diviſions, & de cinq à dix étamines. Les fleurs fémelles, grouppées de deux à huit, rarement ſolitaires, ſont compoſées d'un ovaire ſurmonté de deux ſtyles, renfermé dans un calice monophylle à quinze découpures.

L'embryon devient un fruit ſphérique, dont l'enveloppe oſſeuſe renferme une amande d'un goût agréable. Le calice de la fleur croît avec le fruit, l'enveloppe en grande partie, & ne s'en détache qu'à ſa maturité.

Cet arbriſſeau, commun dans les bois, a pluſieurs variétés qui lui ſont préférables par la groſſeur & la ſaveur de leur fruit, & qui peuvent trouver place dans le coin le plus négligé d'un Jardin, où elles ne demandent ni ſoins ni culture. Les principales ſont l'*Avelinier* à gros fruit rond; l'*Avelinier d'Eſpagne* à fruit anguleux; le *Noiſettier franc* à fruit blanc

ovoïde ; le *Noiſettier franc* à fruit rouge ovoïde, dont la pellicule qui enveloppe l'amande eſt rouge.

Ces variétés ſe propagent par les drageons enracinés, & peuvent s'élever ſur une ſeule tige qui forme une tête aſſez étendue.

PÊCHER.

LE PÊCHER, *Perſica*, ne devient qu'un petit arbre. Ses bourgeons ſont droits, longuets, garnis de feuilles alternes, entières, longues, terminées en pointe aiguë, dentelées finement par les bords, portées par de groſſes queues courtes. A chaque nœud des bourgeons il ſe développe une, deux, trois feuilles, rarement plus, de grandeurs inégales ; & par conſéquent il s'y forme des yeux ſimples, doubles, triples, quelquefois grouppés en plus grand nombre, dont celui qui eſt né ſous l'aiſſelle de la grande feuille eſt un œil à bois, & les autres ſont des yeux à fruit.

La fleur eſt compoſée d'un calice en godet percé par le fond, diviſé par le bord en cinq échancrures obtuſes, concaves ; de cinq pétales diſpoſés en roſe, arrondis, dont la gran-

deur & le ton de couleur varient ſuivant la variété du Pêcher ; de vingt à trente étamines placées par faiſceaux de quatre à ſix entre les diviſions du calice ; d'un piſtil, dont l'embryon arrondi porte un ſtyle terminé par un ſtigmate.

Le fruit eſt arrondi, charnu, ſucculent, ferme, ou fondant ; couvert d'une peau liſſe ou velue, rouge, jaune, violette, &c. ſuivant la variété. Il contient un gros noyau très-dur, ruſtiqué, terminé par une pointe, qui renferme une amande amère.

La plûpart des bonnes variétés de Pêcher ne ſe perpétuent que par la greffe en écuſſon à œil-dormant, ſur l'Amandier pour les terreins qui ont de la profondeur ; ou ſur le Prunier de Saint-Julien pour les terres qui ont peu de fond, pourvû qu'elles ne ſoient pas arides ; ou ſur l'Abricotier. L'écuſſon doit être levé aux nœuds des bourgeons moyens, qui ſont garnis d'yeux doubles, ou triples bien aoûtés ; & être appliqué ſur les ſujets au déclin de leur ſeconde ſeve : par conſéquent vers la fin de juillet ſur le Prunier, un peu plus tard ſur l'Abricotier & le vieux Amandier, vers la mi-ſeptembre ſur le jeune Amandier.

J'avois cru, ſuivant l'opinion commune,

que le Pêcher se greffoit mal sur franc, qu'il étoit moins vivace, & plus sujet à la cloque & à la gomme. Dans un terrein où je ne pouvois élever de Pêchers ni sur Amandier, ni sur aucune variété de Prunier, j'ai greffé des Pêchers, des Amandiers, & de toutes les variétés d'Abricotier sur des Pêchers de noyau. Tous ces arbres sont beaux & vigoureux, & n'ont jamais eû ni gomme, ni aucune maladie. Mais ayant semé des noyaux de pêches de Sanguinolle, & d'autres mauvaises pêches, qu'on pourroit regarder comme sauvages, croyant que les sujets seroient plus robustes que ceux qui proviennent de noyaux de pêches fines, j'ai éprouvé que l'écusson y prend difficilement, & qu'il y subsiste très-peu de tems, périssant par la gomme la seconde ou troisième année, & souvent dès la première : ce qui me fait juger que vraisemblablement on n'a autrefois essayé de greffer que sur ces sortes de sujets, & que le mauvais succès a donné lieu de croire qu'on ne peut greffer le Pêcher sur franc.

J'ai laissé croître en plein-vent quelques sujets venus de noyaux des meilleures pêches, qui me donnent de fort beaux & excellents fruits. Il seroit à desirer que quelque Amateur

s'occupât de ſemis de Pêcher, afin de gagner des variétés propres pour les plein-vents, des variétés hâtives pour remplir le trop long intervalle entre l'Avant-Pêche & les autres Pêches, & quelques variétés plus diſtinctes que celles que nous cultivons. Car quoique je réduiſe à une trentaine le grand nombre de Pêches contenues dans les Catalogues, je n'en regarde encore la plûpart que comme des ſous-variétés qui ont peu de caractères propres.

Toutes les variétés de Pêcher, excepté les Chevreuſes, la Bourdin, la Malte, la Nivette, & celles qu'on nomme *Pêchers de Vigne*, ordinairement élevées de noyau, veulent l'eſpalier; & leur ſuccès y eſt plus ou moins complet ſuivant la culture, & le grain de terre qui contribue beaucoup à la durée des arbres & aux qualités de leur fruit. Un terrein doux, meuble, ſubſtancieux, profond, ni ſec, ni humide, eſt parfait pour le Pêcher.

L'expoſition du Nord ne convient à aucune variété de Pêcher. Celle du Midi eſt néceſſaire aux variétés tardives, & à la plûpart des autres dans les terres froides & humides.

La taille eſt néceſſaire aux Pêchers en plein-vent, comme à ceux qui ſont plantés en eſpalier.

1. AVANT-PÊCHE blanche, *Perſica flore magno, præcoci fructu albo minimo.* Ce Pêcher ſe diſtingue aſſez par ſon fruit, qui mûrit vers la mi-juillet. Il eſt fort petit, ſphérique, ou un peu alongé, terminé par un mamelon couvert d'une peau fine, velue, toute blanche, ou très-légèrement lavée de rouge du côté du ſoleil; ſa chair eſt toute blanche, peu ſucculente, très-ſucrée & un peu muſquée; ſon noyau ne ſe détache pas entiérement de la chair.

2. AVANT-PÊCHE rouge, *Perſica flore magno, fructu æſtivo rubro minimo.* Il différe du précédent par ſes fleurs de couleur de roſe moins légère; & par ſon fruit moins petit, bien arrondi, teint de rouge vif du côté du ſoleil, jaune clair du côté oppoſé, de goût ſucré & muſqué. Quelquefois ſon noyau eſt fort adhérent à la chair. Il mûrit quinze jours ou trois ſemaines plus tard.

3. AVANT-PÊCHE jaune, *Perſica æſtiva flore parvo, fructu minori, carne flaveſcente.* Ses fleurs ſont petites, d'un rouge foncé. Son fruit eſt petit, un peu alongé, terminé par un gros mamelon pointu, couvert d'une peau très-ve-

loutée, d'un beau jaune, teinte de rouge très-foncé du côté du ſoleil. La chair eſt fine, fondante, jaune, d'un beau rouge autour du noyau, douce & ſucrée. Il mûrit vers la fin d'août.

4. PÊCHE jaune, Alberge jaune, *Perſica flore parvo, fructu medio, carne flaveſcente.* Ce Pêcher ne ſe diſtingue du précédent que par ſon fruit, qui eſt plus gros, d'un goût ſucré & vineux, & qui mûrit un peu plus tard.

Il a une variété nommée *Roſſanne*, qui n'en diffère que par le fruit un peu plus gros & plus tardif.

5. PÊCHE de Troyes, Double de Troyes; Petite-Mignonne, *Perſica æſtiva, flore parvo, fructu medio, Trecaſſina.* L'arbre reſſemble beaucoup au Pêcher N°. 2; mais ſes fleurs ſont fort petites; ſon fruit eſt double en groſſeur, quelquefois ſphérique, quelquefois alongé, blanc un peu jaune, d'un rouge très-foncé du côté du ſoleil. Sa chair eſt fine & toute blanche; l'eau eſt abondante, vineuſe, agréable; le noyau eſt un peu trop adhérent à la chair. Sa maturité eſt vers la fin d'août.

LA *Pêche-Cériſe* paroît une variété de la

Petite-Mignonne. C'eſt un fruit de même groſſeur, bien fait, liſſe, brillant, d'un blanc de cire d'un côté, d'un beau rouge cériſe de l'autre, beaucoup plus agréable aux yeux qu'au goût. Il mûrit un peu plus tard. La taille & le port de l'arbre, ſes fleurs, ſes feuilles, &c. ſont ſemblables.

6. MADELEINE blanche, *Perſica flore magno, fructu globoſo, compreſſo, cortice & carne albis.* Ce Pêcher, difficile ſur le terrein, ſe diſtingue par la moëlle brune de ſes bourgeons; par ſes grandes fleurs d'un rouge très-pâle; par la dentelure profonde de ſes feuilles; par ſon fruit plus gros qu'aucun des précédents, dont la peau fine & blanche eſt un peu fouettée de rouge tendre du côté du ſoleil; la chair eſt fine, délicate, blanche, pleine d'eau plus ou moins ſucrée, muſquée, relevée ſuivant le terrein. Il mûrit vers la mi-août.

7. MADELEINE rouge, Madeleine de Courſon, *Perſica flore magno, fructu paululùm compreſſo, cortice rubro, carne venis rubris muricatâ.* L'arbre, fort reſſemblant au précédent, a les fleurs un peu plus teintes, les feuilles dentelées encore plus profondément; ſon fruit

eſt plus gros, ſphérique, d'un beau rouge du côté du ſoleil; la chair blanche, mêlée de veines rouges auprès du noyau, eſt abondante en eau ſucrée, relevée, excellente. Cette Pêche mûrit à la mi-ſeptembre.

Il y a une variété dont le fruit un peu moins gros ne mûrit que vers la fin d'octobre.

8. PÊCHE-MALTE, *Perſica flore magno, fructu compreſſo, cortice rubeſcente, carne albâ.* C'eſt une variété de la Madeleine blanche, dont la moëlle eſt brune; les feuilles ſont dentelées plus profondément; les fleurs de même couleur & grandeur; le fruit ſphérique applati, de même groſſeur, ſe marbre de rouge clair & de rouge foncé du côté du ſoleil; la chair eſt toute blanche, fine, remplie d'eau muſquée & très-agréable. Sa maturité eſt après la mi-ſeptembre.

Ce Pêcher réuſſit bien en plein-vent, où il n'y a que les fruits expoſés au ſoleil qui prennent un peu de couleur; les autres demeurent blancs. Il ſe multiplie par les ſemences, ſans dégénérer.

9. POURPRÉE hâtive, *Perſica flore magno, fructu globoſo, æſtivo, obſcurè rubente, aquoſo,*

ſuaviſſimo. Les fleurs ſont grandes, bien ouvertes, teintes de rouge vif; le fruit eſt gros, diviſé ſuivant ſa hauteur en deux hémiſphères par un sillon large & profond; ſa peau eſt veloutée, d'un beau rouge très-foncé du côté du ſoleil, tiquetée de rouge vif de l'autre; ſa chair, fine & très-fondante, eſt d'un rouge fort vif auprès du noyau, blanche ailleurs, très-abondante en eau d'un goût excellent. Ce fruit mûrit dans le commencement d'août.

10. POURPRÉE tardive, *Perſica flore parvo, fructu ſerotino, globoſo, obſcurè rubente, ſuaviſſimo*. L'arbre n'a aucun caractère diſtinctif; ſes fleurs ſont fort petites; ſon fruit eſt gros, ſphérique bien arrondi, diviſé par une gouttière peu marquée, couvert d'une peau veloutée, jaune-paille d'un côté, rouge vif & foncé ou pourpre du côté du ſoleil; la chair fort rouge auprès du noyau, eſt pleine d'eau très-relevée. Sa maturité eſt au commencement d'octobre.

11. MIGNONNE, groſſe Mignonne, Veloutée, *Perſica flore magno, fructu globoſo, pulcherrimo, ſaturè rubro*. Les fleurs de ce Pêcher vigoureux & très-fécond, ſont grandes & d'un rouge

rouge vif ; son fruit est gros, bien arrondi, divisé par une gouttière profonde, mais peu ouverte ; la peau, couverte d'un duvet très-fin, est d'un vert clair tirant sur le jaune, très-finement tiqueté de petits points rouges, le soleil teint l'autre côté de rouge très-foncé ; la chair, fine, fondante, délicate, blanche, marbrée de rouge vif auprès du noyau, est pleine d'une eau sucrée, vineuse, relevée. Ce beau fruit, une des plus excellentes pêches, mûrit après la mi-août.

12. VINEUSE, Pourprée hâtive de quelques-uns, *Persica flore magno, fructu æstivo, globoso, obscurè rubente, vinoso.* C'est une variété du précédent, dont le fruit moins gros est d'un rouge très-foncé presque dans toute sa surface & d'un goût plus vineux.

13. BOURDINE, Narbonne, *Persica flore parvo, fructu globoso, pulcherrimo, saturè rubro.* Autre variété de la grosse Mignonne, dont les fleurs sont petites, lavées de couleur de rose, plus rouges par les bords ; le fruit aussi beau, teint des mêmes couleurs, est d'un goût plus parfait. Elle mûrit dans le même tems.

14. CHEVREUSE hâtive, *Perſica flore parvo, fructu aſtivo, oblongo, verrucoſo.* Les fleurs de ce Pêcher ſont petites; ſes fruits ſont gros, de forme un peu alongée, ſouvent parſemés de petites boſſes, ſur-tout auprès de la queue; la peau eſt jaune, & prend un rouge vif & clair du côté du ſoleil; la chair, marbrée de rouge très-clair auprès du noyau, devient un peu pâteuſe dans l'extrême maturité, & aux mauvaiſes expoſitions; l'eau eſt ſucrée & agréable. Sa maturité eſt à la fin d'août.

15. CHANCELLIERE à grande fleur, *Perſica flore magno, fructu oblongo, verrucoſo.* Ce Pêcher eſt une variété du précédent, qui en diffère par ſes grandes fleurs, & par ſon fruit un peu moins alongé, d'un goût plus ſucré & plus agréable, qui mûrit un peu plus tard : la cavité où s'implante la queue eſt ordinairement bordée de quelques petites vérues; ſouvent même le corps du fruit en eſt parſemé. Quelques-uns donnent le même nom à une autre variété de la Chevreuſe, dont la fleur eſt petite, le fruit moins gros & moins alongé que la Chevreuſe.

La véritable *Pêche d'Italie* eſt auſſi une variété de la Chevreuſe, plus groſſe, plus tar-

dive, de couleur plus pâle, dont l'eau eſt plus abondante : tous les Pêchers de Chevreuſe ſont très-vigoureux ; cette variété l'eſt plus que les autres.

16. CHEVREUSE tardive, Pourprée, *Perſica flore parvo, fructu ſerotino, oblongo, verrucoſo.* Cette variété, dont la fécondité ſurpaſſe encore celle des autres Chevreuſes, diffère de la Chevreuſe hâtive par ſon fruit un peu moins alongé, de couleur presque verte, teint d'un beau rouge pourpre du côté du ſoleil, plein d'eau excellente. Il mûrit à la fin de ſeptembre. Le nom de *pourprée* que quelques-uns donnent à cette Pêche & à celle N° 12, à cauſe de leur couleur, ne doit point les faire confondre avec les véritables pourprées N° 9 & 10.

19. ADMIRABLE, *Perſica flore parvo, fructu magno globoſo dilutè rubente, carne firmâ ſaccharatâ.* Les fleurs de ce grand & vigoureux Pêcher abondant en bois & en fruit, ſont petites & légèrement lavées de rouge. Son fruit eſt très-gros, bien arrondi, jaune-clair, rouge-vif du côté du ſoleil. La chair eſt ferme, fine, blanche, teinte de rouge-clair auprès du noyau, pleine d'une eau douce, ſucrée, d'un goût

vineux, relevé, admirable. Sa maturité est à la mi-septembre.

18. GALANDE, Bellegarde, *Persica flore parvo, fructu magno, globoso, atro-rubente, carne firmâ saccharatâ.* Ce Pêcher est une variété du précédent. Son fruit un peu plus hâtif est presque entièrement teint de rouge pourpre qui se fonce beaucoup du côté du soleil. L'eau est sucrée & fort bonne.

19. ROYALE, *Persica flore parvo, fructu magno atro-rubente serotino.* La force, la fécondité, les feuilles, les fleurs de ce Pêcher, le font regarder comme une autre variété de l'Admirable. Son fruit est gros, moins arrondi, terminé par un mamelon assez saillant, quelquefois parsemé de petites bosses; le ton des couleurs de sa peau & de sa chair tient le milieu entre celui de l'Admirable & celui de la Galande. L'eau est sucrée, relevée, agréable. Cette Pêche mûrit à la fin de septembre.

20. ADMIRABLE jaune, Abricotée, Pêche-d'Abricot, *Persica flore amplo, fructu globoso serotino flavo, carne buxeâ.* Ce Pêcher ressemble assez au N° 17 pour en paroître une va-

riété. Il eſt très-fécond, même en plein-vent. Sa fleur eſt grande & belle. Son fruit eſt ſphérique, un peu moins renflé par la tête, de couleur jaune que le ſoleil lave légèrement de rouge. La chair ferme, quelquefois un peu pâteuſe, eſt de la même couleur que celle de l'Abricot commun, & l'eau en a un peu le goût; la chair eſt rouge auprès du noyau qui eſt petit, comme celui de l'Admirable & de toutes ſes variétés. Sa maturité eſt en octobre. En plein-vent, le fruit gagne en bonté ce qu'il perd en groſſeur. Ce Pêcher ne dégénère point par les ſemences.

21. TETON de Vénus, *Perſica flore parvo, fructu globoſo magno papillato, dilutè rubente, gratiſſimo.* Ce Pêcher reſſemble auſſi à l'Admible par ſon port, ſes feuilles, & ſes fleurs. Ses fruits, ordinairement plus gros, moins bien arrondis, la plûpart terminés par un très-gros mamelon, ſont d'un jaune-paille qui ſe lave légèrement de rouge du côté du ſoleil. La chair eſt de couleur de roſe auprès du noyau. L'eau eſt d'un goût très-fin & très-agréable. Ce beau fruit mûrit à la fin de ſeptembre.

22. NIVETTE, Veloutée, *Perſica flore parvo,*

fructu magno globoso, dilutè rubente, serotino. Ses fleurs sont petites, d'un rouge foncé. Son fruit est gros, sphérique, un peu alongé. La peau d'un jaune peu différent du vert, se lave de rouge vif fouetté de rouge foncé du côté du soleil; elle est garnie d'un duvet fin & très-épais. La chair est ferme, veinée de rouge vif auprès du noyau. L'eau est sucrée & relevée, si le fruit a passé quelques jours dans la Fruiterie. Cette pêche mûrit à la fin de septembre.

23. PERSIQUE, *Persica flore parvo, fructu oblongo, costato, verrucoso, vinoso, serotino.* Ce pêcher est très-fécond, même en plein-vent; il peut se multiplier de semences; ses fleurs sont petites, légèrement lavées de rouge; son fruit, alongé, mal arrondi, anguleux, souvent semé de petites bosses, dont une plus saillante est placée près de la queue, est gros, d'un beau rouge du côté du soleil; la chair, teinte de rouge clair auprès du noyau, est ferme, succulente, d'un goût fin, relevé. Cette pêche, très-agréable, la meilleure des tardives, mûrit en octobre & novembre.

24. JAUNE-LISSE, *Persica flore parvo, fructu*

globoso buxeo, glabro, serotino. L'arbre ressemble beaucoup au suivant ; ses fleurs sont de grandeur médiocre ; son fruit est à peine de moyenne grosseur, sphérique ; la peau est jaune, un peu marbrée de rouge du côté du soleil, lisse & sans duvet ; la chair est jaune, sucrée, d'un goût approchant de celui de l'Abricot. Sa maturité est vers la mi-octobre. Cette pêche se peut conserver quinze jours dans la Fruiterie.

Nota. Toutes les pêches décrites jusqu'ici ont (plus ou moins) la chair fondante & facile à détacher de la peau & du noyau, & leur peau (excepté celle de la Jaune-lisse & de la Pêche-cérise) est couverte de duvet ou poil plus ou moins fin & épais : aucune des suivantes ne réunit ces quatre caractères.

25. PETITE VIOLETTE, *Persica flore parvo, fructu glabro violaceo, minori, vinoso.* Ce Pêcher est beau & fertile ; ses fleurs sont très-petites, d'un rouge très-foncé ; ses fruits, de grosseur à-peu-près égale à la petite Mignonne, sont assez bien arrondis, lisses, d'un jaune-pâle d'un côté, d'un violet clair de l'autre ; la chair est fine, teinte de rouge vif auprès du noyau ; l'eau est sucrée, vineuse, relevée, excellente,

ſi on laisse le fruit ſur l'arbre juſqu'à ſa parfaite maturité. C'eſt une pêche du commencement de ſeptembre.

26. GROSSE VIOLETTE, *Perſica flore parvo, fructu glabro violaceo, majori, vinoſo.* Cette variété ne différe que par le fruit un peu plus tardif, double en groſſeur, moins vineux.

27. VIOLETTE tardive, marbrée, panachée, *Perſica flore parvo, fructu glabro è rubro & violaceo variegato, ſerotino, vinoſo.* C'eſt une ſous-variété de la groſſe Violette, dont le fruit eſt moins rond, un peu anguleux, verdâtre d'un côté, de l'autre violet tacheté de rouge. Pour acquérir ſa maturité, qui prévient peu la mi-octobre, il a beſoin de la meilleure expoſition.

28. BRUGNON violet muſqué, *Perſica flore magno, fructu glabro violaceo, vinoſo, carne nucleo adhærente.* Cet arbre ſe diſtingue du précédent par ſes grandes fleurs, & par ſon fruit qui eſt un peu moindre que la groſſe Violette, teint d'un beau violet clair du côté du ſoleil; la chair eſt ferme, très-rouge auprès du noyau, auquel elle eſt fort adhérente, très-abondante en eau vineuſe, muſquée, ſucrée, excellente,

lorsqu'il n'a été cueilli que dans sa parfaite maturité, & qu'ensuite il a passé quelque tems dans la Fruiterie. Il mûrit à la fin de septembre.

29. PAVIE Madeleine, Pavie blanc, *Persica flore magno, fructu albo, carne durâ nucleo adhærente.* Ce Pêcher ne différe de celui de Madeleine blanche que par les caractères propres à tous les Pavies, qui sont la dureté de la chair & son adhérence à la peau & au noyau. Ce Pavie mûrit au commencement de septembre.

30. PAVIE de Pomponne, Pavie rouge, *Persica flore magno, fructu maximo suave-rubente, carne durâ nucleo adhærente.* Cet arbre, très-vigoureux, produit de grandes fleurs qui s'ouvrent mal; son fruit d'une grosseur extraordinaire est d'un côté d'une très-belle couleur rouge, de l'autre d'un blanc tirant sur le vert; la chair est rouge auprès du noyau, dure, mais pleine d'eau musquée, sucrée, vineuse, lorsque ce beau fruit peut parvenir à une parfaite maturité, dans le commencement d'octobre.

31. LE PAVIE jaune, *Persica fructu maximo compresso, carne durâ, buxeâ, nucleo adhærente,*

eſt quelquefois plus gros que le précédent ; ſouvent meilleur, & mûrit auſſi-bien dans notre climat, où il a été apporté de Provence.

Je ne groſſirai point cette liſte de plusieurs variétés de Pêchers & de Pavies de qualités mauvaiſes ou inférieures, telles que le Pêcher nain, le Pêcher à fleur ſemi-double, le Pêcher de Pau, le Pêcher de Corbeil, &c.

Pêches ſuivant l'ordre de leur maturité.

Avant-Pêche blanche.
Avant-Pêche rouge.
Avant-Pêche jaune.
Double de Troyes.
Madeleine blanche.
Pêche jaune.
Pourprée hâtive.
Chevreuſe hâtive.
Vineuſe.
Mignonne.
Madeleine rouge.
Galande.
Pavie-Madeleine.
Chancellière.
Pêche Malte.
Pêche d'Italie.
Pêche-Cériſe.

Petite Violette.
Groſſe Violette.
Bourdin.
Admirable.
Teton de Vénus.
Chevreuſe tardive.
Brugnon violet.
Royale.
Nivette.
Violette tardive.
Pourprée tardive.
Perſique.
Pavie rouge.
Pavie jaune.
Admirable jaune.
Jaune liſſe.

POIRIER.

LE POIRIER, *Pyrus*, eſt un des plus grands & des plus beaux arbres fruitiers, s'élevant droit, & ſoutenant bien ſes branches nombreuſes ſans confuſion. Ses feuilles ſont alternes, entières, liſses, de forme ovale alongée, retrécie & terminée en pointe, dentelées légèrement, ou unies par les bords, portées & ſoutenues fermes ſur des queues menues & aſſez longues.

Ses fleurs ſont compoſées d'un calice charnu, en godet peu profond, à cinq échancrures longuettes, terminées en pointe; de cinq pétales blancs, oblongs, arrondis par leur extrémité; de vingt à trente étamines; & d'un piſtil, dont les cinq ſtyles déliés, ſurmontés de leurs ſtigmates, repoſent ſur un embryon qui fait partie du calice. Les fleurs ſont raſſemblées par bouquets & attachées ſur un ſupport fort court.

Son fruit charnu, ſucculent, terminé par un ombilic étroit bordé des échancrures du calice, varie de forme, de groſſeur, de couleur, de goût, & eſt porté par une queue plus longue

ou plus courte, ſuivant l'espèce. Son centre eſt occupé par cinq loges formées de membranes tendres, dont chacune renferme deux pépins.

Les variétés du Poirier ſe perpétuent par les greffes en écuſſon, en fente, en couronne ſur le Poirier ſauvage, pour les grands plein-vents dans les terreins qui ont beaucoup de profondeur; ſur les grands Coignaſſiers pour les plein-vents dans les terreins médiocrement profonds, & pour les eſpaliers qui ont une grande hauteur; ſur le petit Coignaſſier pour les eſpaliers bas, contre-eſpaliers, &c. Quelques variétes de Poires fondantes réuſſissent ſur l'Azerolier, l'Aubépine, le Nefflier, & le Cormier. En quelque forme qu'on élève le Poirier, il peut être greffé ſur franc, lorsque le terrein a aſſez de profondeur.

Les terreins de ſable gras & frais ſont les plus propres au Poirier. Les terres qui ont très-peu de profondeur, ou qui ſont glaiſeuſes, compactes & froides, ne lui conviennent point. Il n'y a aucune expoſition où l'on ne puiſſe planter quelque variété de Poirier.

1. AMIRÉ-JOANNET, *Pyrus fructu parvo, pyriformi, glabro, citrino, præcoci.* Ce Poirier

vigoureux a la feuille un peu lancéolée ; la fleur grande & belle. Son fruit eſt petit, régulièrement pyriforme, liſſe, jaune-citron ; ſa chair blanche & tendre a aſſez d'eau peu relevée. Sa maturité eſt vers la fin de juin.

2. PETIT MUSCAT, Sept-en-gueule, *Pyrus fructu minimo, præcoci.* Ses feuilles ſont petites. Sa taille & la grandeur de ſes fleurs ne ſont pas proportionnées à ſes fruits, les plus petits de toutes les Poires, raſſemblés par bouquets, teints de vert clair & de rouge brun, demi-beurrés, d'un goût muſqué, qui mûriſſent avec l'Amiré-Joannet, ou peu après.

3. MUSCAT ROBERT, Poire à la Reine, Poire d'Ambre, *Pyrus fructu medio, pyriformi, glabro, è viridi flaveſcente, æſtivo.* Ce Poirier ſe greffe mieux ſur franc. Son feuillage eſt grand. Son fruit eſt de moyenne groſſeur, pyriforme, liſſe, d'un vert clair un peu jaune, d'un goût ſucré & relevé. La chair eſt tendre & ſans marc. Il mûrit à la mi-juillet.

4. AURATE, *Pyrus fructu parvo, cucurbitato, hinc luteo, indè dilutè rubente, æſtivo.* Il ſe greffe mieux ſur franc. Ses feuilles ſont courtes, ar-

rondies, dentelées très-finement. Son fruit eſt petit, turbiné & plus ſouvent cucurbitacé, jaune très-clair, & lavé de rouge, demi-beurré, un peu ſec, preſqu'aussi hâtif, mais moins relevé que le petit Muſcat.

5. MADELEINE, Citron des Carmes, *Pyrus fructu medio, turbinato, è viridi citrino, æſtivo.* C'eſt un arbre vigoureux, dont le fruit, qui ſuccède au précédent en juillet, n'eſt que de moyenne groſſeur, figuré en toupie un peu alongée, d'un vert tirant ſur le jaune, fondant, ſans pierres, doux, parfumé, agréable.

6. CUISSE-MADAME, *Pyrus fructu medio, longiſſimo, ſplendente, æſtivo.* L'arbre réuſſit mal ſur Coignaſſier. Sa fleur eſt petite, & ſa feuille pointue par les deux extrémités. Le fruit demi-beurré, ſucré, un peu muſqué, eſt très-alongé, de groſſeur moyenne, luiſant, vert & rouge brun ou roux : il mûrit à la fin de juillet.

7. VERMILLON, Bellissime d'automne, *Pyrus fructu medio, longiſſimo, hinc luteo, indè pulchrè & ſaturè rubro, autumnali.* Ce Poirier eſt vigoureux ; ſa feuille ovale eſt preſque également

rétrécie par les deux extrémités ; ſa fleur eſt très-grande, & bien ouverte. Son fruit plus alongé encore que le précédent, eſt de groſſeur moyenne, d'un beau rouge foncé, & d'un jaune en partie lavé de rouge clair, caſſant, pleine d'eau douce & relevée. Il mûrit vers la fin d'octobre.

8. GROS BLANQUET, *Pyrus fructu parvo, pyriformi, glabro, partim ex albido flaveſcente, partim dilutiùs rubro, æſtivo.* Le feuillage de cet arbre fort eſt large & ſans dentelures. Ses fleurs ſont grandes & bien ouvertes. Son fruit pyriforme eſt petit, liſſe, d'un blanc tirant ſur le jaune, & lavé de rouge clair, caſſant, d'un goût ſucré & relevé. Il mûrit à la fin de juillet.

9. BLANQUET à longue queue, *Pyrus fructu parvo, pyriformi acuto, glabro, albido, æſtivo.* Il ſe greffe mieux ſur franc. Son fruit par bouquets eſt un peu moindre que le précédent, pyriforme, terminé en pointe aiguë à la queue qui eſt longue, liſſe, d'un vert preſque blanc, demi-caſſant, abondant en eau ſucrée, parfumée, agréable. Il mûrit au commencement d'août.

10. PETIT BLANQUET, Poire à la perle; *Pyrus fructu minimo, Elenchi formâ, glabro, æstivo.* Ce Poirier, très-fertile, a de grandes fleurs, & de fort petits fruits de la forme d'une perle en poire, d'un blanc un peu jaune, demi-cassans, musqués & agréables, un peu plus hâtifs que le précédent.

11. ÉPARGNE, Beau-présent, Saint-Samson; *Pyrus fructu medio, longissimo, subviridi, maculis fulvis distincto, æstivo.* Ce Poirier est fort, pousse de gros bois; sa feuille est grande, pend & se soutient mal. Ses fleurs sont très-grandes. Son fruit, de moyenne grosseur dans les terres de médiocre qualité, est très-alongé, renflé vers le milieu, vert marbré de fauve, fondant, quelquefois un peu âcre; mûrit à la fin de juillet.

12. OGNONET, Archiduc d'été, Amiré roux; *Pyrus fructu medio, turbinato, lucido, partim flavo, partim intensè rubro, æstivo.* Cet arbre, très-fertile, se greffe mieux sur franc. Sa feuille est arrondie. Ses fleurs sont petites, & souvent presque semi-doubles. Son fruit de grosseur moyenne, de forme turbinée, lisse, brillant, jaune & d'un rouge vif, demi-cassant, un peu pierreux,

pierreux, d'un goût rosat & relevé, mûrit vers le commencement d'août.

13. SALVIATI, *Pyrus fructu medio, rotundo, cerino, maculis rufis distincto, æstivo.* Il veut être greffé sur franc. Son fruit rond, de grosseur moyenne, est couvert d'un peau jaune de cire, lavée de rouge par le soleil, & parsemée de grandes taches rousses qui la rendent rude. Sa chair, demi-beurrée & sans marc, est sucrée, très-parfumée, quelquefois un peu séche. Cette Poire mûrit en août.

14. ORANGE musquée, *Pyrus fructu medio, aurantii formâ, paululùm compresso, papulato, viridi, æstivo.* C'est un fruit de moyenne grosseur, de la forme d'une orange un peu applatie, boutonné, vert, & dans sa maturité d'un jaune très-pâle lavé de rouge clair, cassant, sujet à se cotonner, relevé de musc. Il mûrit en août.

15. ORANGE rouge, *Pyrus fructu medio, aurantii formâ, partim cinereo, partim insigni rutilo, æstivo.* Ce fruit, de la même forme que le précédent, un peu plus gros, gris d'un côté, rouge de corail vers le soleil, cassant, sucré & musqué, mûrit en août.

16. BOURDON muſqué, *Pyrus fructu parvo, aurantii formâ, dilutè viridi, æſtivo.* Ce Poirier, très-fertile, a les feuilles de forme ovale raccourcie. Son fruit, que l'on pourroit nommer Orange-hâtive, mûrit en juillet. Il eſt petit, rond, un peu applati, quelquefois turbiné, d'un vert clair tiqueté de vert foncé, caſſant, muſqué, de médiocre bonté.

17. POIRE DE JARDIN, *Pyrus fructu magno, aurantii formâ, partim flavo, partim pulchrè & ſaturè rubro, brumali.* Ce gros fruit un peu boutonné, de la forme d'une orange, eſt jaune rayé de rouge clair, & teint d'un beau rouge foncé tiqueté de jaune, caſſant, un peu pierreux, de goût ſucré & fort bon. Il ne mûrit qu'en décembre.

18. ORANGE d'hyver, *Pyrus fructu medio, aurantii formâ, compreſſo, ſpiſſiùs virente, brumali.* Cette poire, dont la maturité eſt en février, mars & avril, eſt de la forme d'une orange applatie par les extrémités, de moyenne groſſeur, boutonnée, d'un vert brun, caſſante, ſans pierres, d'un goût muſqué & agréable.

19. MARTIN-SIRE, Ronville, *Pyrus fructu magno, pyriformi longo, glabro, viridi, brumali.* Les feuilles de ce Poirier ſont preſque ovales & unies par les bords ; ſes fleurs ſont grandes ; ſon fruit bien fait, pyriforme alongé, eſt gros, couvert d'une peau très-liſſe, d'un vert que la maturité change en jaune ; la chair eſt caſſante, quelquefois pierreuſe ; l'eau eſt douce & ſucrée. Sa maturité eſt en janvier.

20. ROUSSELET d'hyver, *Pyrus fructu parvo, pyriformi, partim viridiori, partim obſcurè rubente, brumali.* Ce Poirier vigoureux donne un petit fruit pyriforme, vert foncé & rouge très-brun, demi-caſſant, aſſez bon pour une poire à cuire en février & mars.

21. ROUSSELET de Reims, petit Rouſſelet, *Pyrus fructu parvo, pyriformi, partim viridi, partim obſcurè rubente, æſtivo.* La feuille de ce Poirier eſt grande, pointue par les deux extrémités ; ſon fruit eſt petit, pyriforme, d'un rouge brun, & d'un vert que la maturité jaunit un peu ; ſa chair eſt fine, demi-beurrée, & ſon eau eſt relevée d'un parfum propre à cette poire, qui mûrit à la fin d'août.

22. ROUSSELET hâtif, Poire de Chypre, Perdreau, *Pyrus fructu parvo, pyriformi, hinc intensè rubro, indè flavo, æstivo.* La feuille de ce Poirier est raccourcie & arrondie ; ses fleurs sont petites ; son fruit est petit, pyriforme, couvert d'une peau fine, jaune, & d'un rouge vif tacheté de gris ; la chair est demi-cassante, & l'eau très-parfumée & sucrée. Il mûrit vers la mi-juillet.

23. GROS ROUSSELET, Roi d'été, *Pyrus fructu medio, pyriformi acuto, scabro, hinc spissiùs virente, indè obscurè rubente, æstivo.* Cette poire, de la même forme que le Roussetet de Reims & mûre dans le même tems, est de moyenne grosseur, un peu plus pointue vers la queue ; sa peau est rude, d'un vert foncé & d'un rouge brun ; sa chair, demi-cassante, peu fine, est pleine d'eau parfumée.

24. POIRE sans peau, Fleur de Guignes, *Pyrus fructu medio, pyriformi longo, partim pallidè viridi, partim flavo, maculis sanguineis evanidis consperso, æstivo.* Ce Poirier se greffe mieux sur franc. Sa feuille & sa fleur sont grandes. Son fruit est de grosseur à peine moyenne, varie de forme ; sa plus ordinaire

eſt celle d'un Rouſſelet de Reims un peu alongé. La peau eſt fine, d'un vert pâle tacheté de gris, & jaune tacheté de rouge pâle. La chair eſt fondante & ſans marc; l'eau eſt douce & parfumée. Cette poire mûrit au commencement d'août.

25. MARTIN-SEC, *Pyrus fructu medio, pyriformi acuminato, hinc melino, indè intensè rubro, autumnali.* La fleur de ce Poirier très-fertile eſt fort grande; ſon fruit de moyenne groſſeur, pyriforme alongé & pointu vers la queue, de couleur iſabelle & rouge vif, caſſant, ſouvent un peu pierreux, ſucré & agréable, mûrit en novembre, décembre & janvier.

26. ROUSSELINE, *Pyrus fructu parvo, pyriformi cucurbitato, autumnali.* L'arbre ne ſe greffe bien que ſur franc; ſes feuilles ſont petites, arrondies, unies par les bords; ſes fleurs ſont petites; ſon fruit, dont la forme varie entre celle d'une poire & celle d'une calebaſſe, eſt petit, de couleurs plus claires que le Martin-ſec, demi-beurré, délicat, ſucré, muſqué, très-agréable. Il mûrit en novembre.

27. FONDANTE de Breſt, Inconnue cheneau;

Pyrus fructu medio, pyriformi cucurbitato, glabro, lucido, partim lætè virente, partim dilutè rubescente, æstivo. Ses fleurs sont petites; son fruit, de grosseur moyenne, plus alongé qu'arrondi, fort renflé vers la tête, est couvert d'une peau lisse, brillante, d'un vert gai tiqueté de vert brun & légèrement lavée de rouge; sa chair est fine, mais cassante, d'un goût sucré & relevé. Il mûrit vers le commencement de septembre.

28. CASSOLETTE, Muscat vert, &c. *Pyrus fructu parvo, pyriformi, partim è viridi subflavescente, partim dilutè rubente, æstivo.* L'arbre est beau & très-fécond; son fruit est petit, quelquefois de moyenne grosseur, pyriforme, d'un vert clair, tirant sur le jaune, & d'un rouge fort lavé, tendre, sucré & musqué. Il mûrit à la fin d'août.

29. BERGAMOTTE d'été, Milan de la Beuvrière, *Pyrus fructu magno, turbinato, scabro, lætè virente, punctis fulvis distincto, æstivo.* Ce fruit est gros, de forme turbinée, rude au toucher, d'un vert-gai tiqueté de fauve & quelquefois un peu lavé de roux, demi-beurré, prompt à se cotonner, d'un goût peu relevé,

cependant agréable. Il mûrit au commencement de ſeptembre.

30. BERGAMOTTE rouge, *Pyrus fructu parvo, turbinato compreſſo, hinc flavo, indè rubro, æſtivo.* Les bourgeons de cet arbre vigoureux & très-fécond, ſont, comme ceux de la plûpart des Bergamottes, gros & forts; ſes fruits ſont petits, ou de moyenne groſſeur, de la forme d'une petite toupie raccourcie, jaune-foncé & rouges, tendres, prompts à ſe cotonner & à mollir, un peu ſecs & très-parfumés. Ils mûriſſent vers la mi-ſeptembre.

31. BERGAMOTTE d'automne, *Pyrus fructu magno turbinato compreſſo, partim flaveſcente, partim dilutè rufeſcente, autumnali.* L'eſpalier convient mieux à ce Poirier; ſon fruit eſt gros, turbiné, applati par la tête, liſſe, jaune & légèrement lavé de rouge brun tiqueté de gris, beurré & fondant, doux, ſucré, un peu parfumé. Il mûrit en octobre, novembre & décembre.

32. BERGAMOTTE Suiſſe, *Pyrus fructu medio, turbinato, tæniis flavis, viridibus & ſanguineis virgato, autumnali.* Ce Poirier n'aime

pas une expoſition trop chaude, qui en effet ne convient à aucun arbre panaché; ſa feuille eſt fort alongée; ſes bourgeons ſont rayés de vert & de jaune; ſon fruit, de groſſeur moyenne, de forme turbinée un peu arrondie, eſt rayé, ſuivant ſa longueur, de vert, de jaune & de rouge, beurré, fondant, ſucré. Il mûrit en octobre.

33. CRASANNE, Bergamotte craſanne; *Pyrus fructu magno, rotundo, è viridi cireneo, autumnali.* Ce Poirier vigoureux ſe greffe mieux ſur franc; ſon fruit eſt gros (petit dans les terreins médiocres ou ſecs), de forme plus arrondie que turbinée, d'un gris tirant ſur le vert, ſouvent tacheté de roux, très-fondant & beurré, d'un goût ſucré, relevé, quelquefois un peu trop âpre. Il mûrit en novembre & ſe conſerve long-tems ſans mollir.

Ce Poirier a une jolie variété, qui en diffère par la foibleſſe de ſes bourgeons, & par la petiteſſe de ſes feuilles longues, étroites, bordées de blanc. Elle craint le ſoleil, qui brûle ſes bordures, & la rend peu agréable à la vûe. On la nomme *Craſanne panachée.*

34. BERGAMOTTE de Soulers, Bonne de

Soulers, *Pyrus fructu magno, propè pyriforme, hinc flavescente, indè dilutè rufescente, brumali.* Le fruit est gros ou moyen, suivant la bonté du terrein, pyriforme alongé, très-arrondi par la tête au contraire des autres Bergamottes, lisse, brillant, jaune & fort légèrement lavé de rouge brun, beurré, fondant, sans pierres, d'un goût sucré & agréable. Il mûrit en février & mars.

35. BERGAMOTTE de pâque ou d'hyver, *Pyrus fructu maximo, rotundo turbinato, hinc viridi, indè leviter rufescente, brumali.* Cet arbre vigoureux a la fleur très-grande. Le fruit est gros ou très-gros suivant le terrein, de la forme d'une toupie courte & un peu arrondie, d'un vert tiqueté de gris que la maturité jaunit peu & que le soleil lave légèrement de roux; demi-beurré, sans pierres, d'un goût peu relevé. Il se mange depuis janvier jusqu'en mars.

36. BERGAMOTTE de Hollande, Bergamotte d'Alençon, Amoselle, *Pyrus fructu maximo, propè turbinato, viridi, maximè serotino.* La fleur de ce Poirier est fort grande & bien ouverte. Son fruit est très-gros dans un bon terrein; sa forme est plus ronde que turbinée; sa peau

verte devient d'un jaune clair ; ſa chair, demi-caſſante, eſt abondante en eau agréable aſſez relevée, approchant de celle du Bon-Chrétien. C'eſt la plus tardive des bonnes poires.

37. MESSIRE-JEAN doré, *Pyrus fructu magno, ſubrotundo, obſcurè flaveſcente, autumnali.* Le bois de ce Poirier eſt gros & court, & la fleur grande. Le fruit eſt gros, rond, renflé par le milieu, d'un jaune foncé rembruni de grandes taches qui rendent la peau rude, caſſant, ſouvent pierreux, ſujet à mollir. Son eau agréable, très-relevée & abondante, compenſe ſes défauts. Il mûrit en octobre. Le terrein, le ſujet, l'âge & l'état de l'arbre font varier la couleur du fruit & ſa groſſeur.

38. ROBINE, Royale d'été, *Pyrus fructu parvo, turbinato compreſſo, è viridi ſubalbido, æſtivo.* Les feuilles & les fleurs de ce Poirier, fort reſſemblant à celui de Caſſolette, ſont grandes. Son fruit eſt petit, de la forme d'une toupie courte & arrondie, d'un vert blanchâtre tiqueté de vert brun, qui jaunit enſuite, demi-caſſant, un peu ſec, ſucré & muſqué. Il mûrit en août.

39. ÉPINE-ROSE, Poire de Roſe, *Pyrus fructu magno, ſubrotundo, compreſſo, partim è viridi flaveſcente, partim dilutè roſeo, æſtivo.* Son bois eſt gros & court ; ſa fleur & ſa feuille ſont grandes ; ſon fruit eſt gros, ſphérique, applati par les extrémités, ou de forme imitant celle de la Craſanne, d'un vert approchant du jaune tiqueté de brun & lavé de rouge clair, tendre, demi-fondant, muſqué, ſucré, de même goût que la poire d'Ognonnet. Il mûrit en août. Il y a peu de poires qui aient été auſſi mal comparées, & auſſi confondues avec diverſes poires qui en ſont fort différentes.

40. DOUBLE-FLEUR, *Pyrus flore ſemi-pleno, fructu magno, brumali.* Les feuilles de ce Poirier vigoureux ſont très-grandes ; & ſes fleurs larges, belles, bien ouvertes, ont de dix à quinze pétales, dont les intérieurs ſont beaucoup moindres que les autres. Le fruit eſt gros, rond, applati par les extrémités, ou de la forme d'une Bergamotte, rouge & d'un vert qui jaunit enſuite, ſans pierres, plein d'eau ; ſa chair prend beaucoup de couleur au feu. Il ſe mange cuit en février, mars & avril.

Il a une variété, *La double fleur panachée*,

dont les bourgeons ſont rayés de rougeâtre, de vert foncé & de jaune ; & les fruits ſont panachés de vert & de jaune, & parſemés de taches rouges du côté du ſoleil.

41. BEZY de Caiſſoy, Rouſſette d'Anjou, *Pyrus fructu parvo, ſubrotundo, viridi maculis ſubfuſcato, autumnali.* Ce poirier, foible & délicat dans les bons terreins mêmes & greffé ſur franc, a le feuillage petit, raccourci, dentelé. Sa fleur eſt petite. Son fruit rond, un peu applati par la tête, d'un vert qui jaunit enſuite, recouvert de grandes taches brunes, tendre & beurré, d'une eau fort ſemblable à celle de la Craſanne, mais plus douce & ſans âpreté. Il mûrit de novembre en février.

42. FRANC-RÉAL, *Pyrus fructu magno, utrinque acuto, ſubvireſcente, maculis furfuraceis diſtincto, autumnali.* La fleur de ce Poirier fertile & vigoureux eſt petite. Son fruit eſt gros, renflé par le milieu, diminuant de groſſeur par les deux extrémités, de diamètre égal à ſa hauteur, verdâtre tacheté de roux. Cette poire eſt bonne cuite en octobre & novembre.

43. ÉPINE d'été, Fondante muſquée, *Pyrus*

fructu medio, pyriformi longo, viridi, glabro, æstivo. Son feuillage eſt alongé. Son fruit, de la forme d'une poire très-alongée, bien arrondi par la tête, eſt de moyenne groſſeur, très-liſſe, vert-pré, fondant, quelquefois un peu pâteux, très-muſqué. Il mûrit au commencement de ſeptembre.

44. POIRE-FIGUE, *Pyrus fructu medio, pyriformi longo, glabro, obſcurè viridi, æſtivo.* Cette poire eſt un peu plus alongée que la précédente, d'un vert brun qui ne s'éclaircit point, fondante, douce & ſucrée : elle mûrit dans le même tems.

45. ÉPINE d'hyver, *Pyrus fructu magno, longo, glabro, è viridi albeſcente, autumnali.* Cette poire alongée, très-liſſe, d'un vert très-pâle, fondante, délicate, beurrée, douce, excellente, dans les terreins qui lui conviennent (il y en a peu), eſt ailleurs de groſſeur moyenne & de qualités très-médiocres. Elle mûrit depuis novembre juſqu'à la fin de janvier.

46. AMBRETTE, *Pyrus fructu medio, ſubovato, albido, autumnali.* Le bois de ce vigou-

reux Poirier eſt épineux. Son fruit de moyenne groſſeur, de forme agréable approchant de l'ovale, blanchâtre, ou gris dans les terres fortes, mûrit depuis novembre juſqu'en février ; ſa chair eſt fine, fondante, d'un goût ſucré, relevé, & excellent dans les terreins & les années favorables, ſecs & chauds.

47. ÉCHASSERY, Bezy de Chaſſery, *Pyrus fructu medio, ovato, ſubflaveſcente, autumnali.* C'eſt un bel arbre, fertile dans les terreins doux & légers, dont les feuilles ſont longues & étroites ; les fleurs grandes ; le fruit de moyenne groſſeur, à-peu-près de même forme que l'Ambrette, de couleur preſque blanche qui jaunit un peu, beurré, fondant, ſucré, muſqué, d'un goût agréable, mûrit en novembre, décembre, janvier.

48. SUCRÉ-VERT, *Pyrus fructu medio, oblongo, glabro, viridi, autumnali.* Ce poirier vigoureux & très-fécond a les feuilles très-grandes & alongées, & les fleurs grandes & belles. Ses fruits, par bouquets, ſont de moyenne groſſeur, un peu alongés, de diamètre preſque égal dans toute leur longueur, liſſes, verts, beurrés, ſucrés, d'un goût agréable. Leur maturité vers la fin d'octobre.

49. ROYALE d'hyver, *Pyrus fructu magno, pyriformi, glabro, partim citrino, partim ſuave-rubente, brumali.* Le franc convient mieux à cet arbre vigoureux, dont la feuille eſt large & belle, & la fleur très-grande. Son fruit eſt gros, pyriforme obtus, très-renflé par la tête, où l'œil eſt enfoncé dans une large cavité, liſſe, jaune clair & d'un beau rouge, demi-beurré, ſans pierres, fondant, ſucré dans les terres ſéches & chaudes, inſipide dans les terreins froids. Il mûrit depuis décembre juſqu'en février.

50. MUSCAT L'ALLEMAN, *Pyrus fructu magno, pyriformi, partim cinereo, partim rubro, ſerotino.* Ce Poirier a tant de reſſemblance avec le précédent, que ſouvent on les confond. Son fruit un peu plus pyriforme que la Royale d'hyver, moins gros, gris & rouge, beurré, fondant, muſqué, d'un goût relevé, mûrit depuis mars juſqu'en mai.

51. VERTE-LONGUE, Mouille-bouche, *Pyrus fructu medio, longo, viridi, autumnali.* L'arbre eſt très-fécond, & ſe greffe mieux ſur franc. Sa feuille eſt arrondie, & ſa fleur bien ouverte. Son fruit eſt moyen, alongé, renflé

vers le milieu, vert, fondant, délicat, ſans pierres, un peu prompt à mollir, doux, ſucré, très-agréable. Il mûrit au commencement d'octobre.

Il a une variété panachée, dont les bourgeons & les fruits ſont rayés de vert & de jaune. Son fruit eſt moins gros, quelquefois légèrement lavé de rouge, & d'un goût très-peu relevé.

52. BEURRÉ, *Pyrus fructu maximo, ovoïdali acuto, autumnali.* Les bourgeons de ce Poirier, très-fertile, ſont coudés à chaque nœud & garnis de grandes feuilles alongées. Son fruit eſt fort gros, de forme elliptique alongée, pointue vers la queue, liſſe, fondant, délicat, très-beurré, ſucré, d'un goût relevé, fin & fort agréable. Sa couleur varie ſuivant le terrein, l'expoſition, le ſujet, l'âge & l'état de l'arbre, verte, griſe, teinte de rouge du côté du ſoleil. Il mûrit vers la fin de ſeptembre.

Pendant que cet arbre eſt jeune, il faut le tailler court pour le garnir de bois, & pour l'empêcher de ſatisfaire ſon penchant exceſſif & trop prématuré pour la fécondité. Le ſuivant, qui en eſt une variété, demande le meme traitement.

53. BEZY de Chaumontel, Beurré d'hyver, *Pyrus fructu magno, ſubovoïdali, hinc citrino, indè pulchrè rubro, brumali.* L'arbre reſſemble beaucoup au précédent, mais il eſt un peu moindre dans toutes ſes productions. Le fruit eſt gros, de forme peu conſtante, ordinairement alongée, enflée par le milieu, diminuant de groſſeur par la tête, & beaucoup plus vers la queue où elle ſe termine en pointe obtuſe. Sa couleur varie auſſi, comme celle du Beurré: en eſpalier elle eſt d'un beau rouge vif, ſur un fond jaune citron. Sa chair eſt demi-beurrée & fondante, pleine d'eau ſucrée, relevée, excellente. Cette poire mûrit depuis novembre juſqu'en février.

54. ANGLETERRE, Beurré d'Angleterre, *Pyrus fructu medio, ovoïdali acuto longo, glabro, è cinereo viridi, æſtivo.* Ce poirier fécond ne ſe greffe bien que ſur franc. Son fruit eſt de moyenne groſſeur, ovoïde alongé, pointu vers la queue, liſſe, d'un gris tirant ſur le vert tiqueté de roux, tendre, demi-beurré, fondant, prompt à mollir, abondant en eau d'une ſaveur agréable. Il mûrit en ſeptembre.

55. ANGLETERRE d'hyver, *Pyrus fructu me-*

dio, pyriformi longo, citrino, maculis flavis superſparſis, brumali. Ce fruit de moyenne groſſeur, pyriforme bien arrondi par la tête, liſſe, d'un jaune citron parſémé de grandes taches de jaune foncé, très-beurré & ſans marc, prompt à mollir, doux & agréable, mais un peu ſec, mûrit en décembre, janvier & février.

56. ORANGE tulipée, Poire aux mouches, *Pyrus fructu magno, ovoïdali, partim viridi, partim obſcurè rubro è rubello virgato, æſtivo.* Cette poire, qui mûrit au commencement de Septembre, eſt groſſe, d'une forme qui tient le milieu entre celle du Beurré & celle du Doyenné, de couleurs verte & rouge brun, panachée de petites raies d'un rouge clair, & marbrée de gris, demi-caſſante, aſſez pleine d'eau, quelquefois un peu âcre.

57. BELLISSIME d'été, Suprême, *Pyrus fructu parvo, ferè pyriformi, hinc pulchrè & ſaturè rubro, indè citrino è rubello virgato, æſtivo.* Ce petit fruit, bien arrondi par la tête, terminé à l'autre extrémité en pointe obtuſe, eſt liſſe, brillant, d'un très-beau rouge foncé, & d'un jaune citron rayé de rouge fort clair, demi-beurré, prompt à ſe cotonner & à mollir, d'un

goût agréable, mais peu relevé. Il mûrit en juillet.

58. DOYENNÉ, Beurré blanc, Saint-Michel, *Pyrus fructu magno, oblongo, citrino, autumnali.* Cette poire eſt groſſe, de forme oblongue, de couleur jaune citron (& rouge vif en eſpalier), très-beurrée, trop prompte à ſe cotonner, douce, très-ſucrée & quelquefois d'un goût très-relevé. Elle mûrit en octobre.

Cette poire & celle de Virgouleuſe qui ſont regardées comme deux des meilleures, ſont à peine de médiocre qualité dans les terreins glaiſeux, froids, & mauvais.

59. DOYENNÉ gris, *Pyrus fructu medio, ſubrotundo, glabro, è viridi cinereo, autumnali.* Ce Doyenné, qui mûrit en novembre, eſt de moyenne groſſeur, preſque rond, liſſe, d'un vert tirant ſur le gris, beurré, fondant, rarement cotonneux, ſucré & de meilleur goût que le précédent.

60. BEZY de Montigny, *Pyrus fructu medio, longulo, glabro, citrino, autumnali.* La feuille de ce Poirier eſt preſque ronde, & ſa fleur eſt grande & bien ouverte; ſon fruit eſt de moyenne groſſeur, de forme un peu alongée,

imitant beaucoup celle du Doyenné, liſſe, d'un beau jaune, très-fondant, ſans pierres, relevé de muſc. Il mûrit vers le commencement d'octobre.

61. FRANCHIPANNE, *Pyrus fructu medio, longo, paululùm cucurbitato, partim citrino, partim intensè rubro, autumnali.* Le feuillage de ce Poirier vigoureux eſt très-grand; ſes fruits ſont de groſſeur médiocre, longs, renflés par le milieu, diminuant de groſſeur par les deux extrémités, très-liſſes, d'un beau jaune citron & d'un rouge vif, demi-fondants & ſans marc, doux, ſucrés, d'un parfum propre dont cette jolie poire tire ſon nom. Elle mûrit à la fin d'octobre.

62. JALOUSIE, *Pyrus fructu magno, diametro compreſſo, papulato, avellaneo colore, autumnali.* Ce Poirier ne ſe greffe que ſur franc; ſes feuilles & ſes fleurs ſont grandes & belles; le fruit eſt gros, applati ſuivant ſa longueur, alongé, renflé par le milieu, boutonné & gréné, roux de couleur de noiſette, très-beurré, prompt à mollir, fort plein d'eau ſucrée, relevée, excellente. Il mûrit à la fin d'octobre.

63. BON-CHRÉTIEN d'hyver, *Pyrus fructu*

maximo, pyramidato truncato, partim citrino, partim dilutè rubente, brumali. Ce Poirier eſt moins dévoré par le tygre à l'expoſition du Couchant qu'à celles du Midi & du Levant; ſon fruit eſt très-gros, variant de groſſeur comme de forme, tantôt en poire, tantôt en calebaſſe, plus ſouvent en pyramide tronquée; ſa peau eſt fine, jaune fort clair & rouge incarnat; ſa chair fine, tendre quoique caſſante; ſon eau abondante, douce, ſucrée, plus ou moins vineuſe, ſuivant le terrein, l'expoſition, l'âge & l'état de l'arbre, qui font beaucoup varier cette poire de volume, de couleur & de qualités. Elle mûrit depuis janvier juſqu'en mai.

Je ne ſais ſi le Bon-Chrétien d'Auſch, eſt conſtamment ſans pépins à Auſch; mais je ſuis bien aſſuré qu'ailleurs il a quelquefois un ou deux pépins bien conditionnés. Cependant la plûpart des fruits n'ont que des pépins très-avortés, & des loges ſi petites qu'ils ſont preſque entièrement pleins.

64. ANGÉLIQUE de Bordeaux, *Pyrus fructu magno, pyramidato compreſſo, glabro, partim rubente, partim dilutè citrino, brumali.* Ce Poirier fort délicat ne ſe greffe que ſur franc. Son fruit

eſt gros, de la forme du précédent, mais applati ſur ſon diamètre, des mêmes couleurs, mais plus pâles, liſſe, caſſant, quelquefois tendre, doux & ſucré. Il ſe garde long-tems.

65. BON-CHRÉTIEN d'Eſpagne, *Pyrus fructu maximo, pyramidato acuto, hinc flaveſcente, indè ſplendidè rubro, autumnali.* Ce fruit eſt très-gros, cependant moindre que les beaux Bon-Chrétien d'hyver, de forme pyramidale aſſez régulière & terminée en pointe, d'un jaune tirant ſur le vert & d'un beau rouge vif tout tiqueté de brun, dur, caſſant, doux, ſucré. Cette poire acquiert des qualités, du moins médiocres, dans une terre douce, légère & ſéche, & à une bonne expoſition; ailleurs elle n'eſt que belle à la vûe, & bonne en compotes en novembre & décembre.

66. GRACIOLI, Bon-Chrétien d'été, *Pyrus fructu magno, pyramidato obtuſo, paululùm cucurbitato, glabro, flavo, æſtivo.* Ses feuilles ſont grandes & belles; aucun Poirier n'a la fleur auſſi grande; ſon fruit, qui mûrit vers le commencement de ſeptembre, eſt gros, de forme alongée en pyramide tronquée, imitant un peu la calebaſſe, anguleux & boſſu comme

le Bon-Chrétien d'hyver, liſſe, d'un vert très-clair qui jaunit enſuite, demi-caſſant, ou tendre, très-abondant en eau ſucrée.

67. BON-CHRÉTIEN d'été muſqué, *Pyrus fructu medio, pyramidato, mali cydonii formâ, è flavo rubeſcente, æſtivo.* L'arbre délicat ſe greffe mieux ſur franc; il pouſſe des bourgeons longs & menus; ſon fruit eſt de moyenne groſſeur, de la forme d'une poire de coing, liſſe, jaune & légèrement lavé de rouge, caſſant, très-ſujet à ſe gercer & fendre, un peu ſucré, très-muſqué. Il mûrit à la fin d'août. Ceux qui croiront ce Poirier digne d'une place dans leurs Jardins, lui laiſſeront à la taille toutes les petites branches entières, parce que ſes boutons à fruit ſe forment mieux à l'extrémité des branches qu'ailleurs.

68. MANSUETTE, Solitaire, *Pyrus fructu magno, pyramidato, obtuſo incurvo, flaveſcente, maculis fuſcato, æſtivo.* L'arbre, qui a quelque reſſemblance avec celui de Bon-Chrétien d'hyver, ſe greffe mieux ſur Coignaſſier; ſon fruit eſt gros, de forme peu régulière, alongé en pyramide tronquée, boſſu, vert & jaune, tacheté de brun, demi-fondant, ſujet à mollir, aſſez abondant en eau un peu âcre.

69. MARQUISE, *Pyrus fructu magno, è pyriformi pyramidato, flavescente, autumnali.* Les fleurs de ce Poirier très-vigoureux sont fort grandes; son fruit est gros, alongé en pyramide, de forme régulière, jaune & quelquefois très-légèrement lavé de rouge, beurré & fondant, doux, sucré, quelquefois un peu musqué. Il mûrit en novembre & décembre.

70. COLMART, Poire-manne, *Pyrus fructu maximo, pyramidato turbinato, hinc viridi, indè dilutiùs rubente, brumali.* Les feuilles de ce Poirier sont grandes, & ses fleurs belles & bien ouvertes. Son fruit est très-gros, de forme pyramidale raccourcie & souvent turbinée, quelquefois imitant celle du Bon-Chrétien d'hyver, d'un vert qui jaunit un peu, & très-légèrement lavé de rouge, beurré, fondant, sans pierres, doux, sucré, relevé, excellent. Il mûrit depuis janvier jusqu'à la fin de mars. Les terres froides & humides ne conviennent point à ce Poirier, & rendent la chair du fruit un peu grossière.

71. VIRGOULEUSE, *Pyrus fructu magno, pyramidato obtuso, glabro, citrino, brumali.* Ce Poirier très-vigoureux, lent à donner du fruit,

n'aime pas les terres froides ni les expoſitions trop chaudes. Son fruit eſt gros, alongé, terminé en pointe obtuſe & même renflée, liſſe, vert, dans ſa maturité jaunit, en eſpalier ſe teint de rouge; la chair eſt tendre, beurrée, ſans marc & ſans pierres, pleine d'eau douce, ſucrée, relevée d'un goût qui ne plaît pas à tout le monde. Cette excellente poire mûrit depuis novembre juſqu'en janvier.

72. SAINT-GERMAIN, Inconnue la Fare, *Pyrus fructu magno, pyramidato, viridi, punctis fuſcis diſtincto, brumali.* Les feuilles de cet arbre vigoureux & très-fertile, ſont longues & étroites. Son fruit eſt gros, alongé en pyramide, vert tiqueté ou taché de brun, très-beurré, fondant, ſouvent pierreux (dans les terreins ſecs), très-abondant en eau excellente. Il mûrit depuis novembre juſqu'en Avril.

73. LOUISE-BONNE, *Pyrus fructu magno, pyramidato, glabro, è viridi albido, autumnali.* Ce fruit, aſſez reſſemblant au Saint-Germain, eſt très-liſſe, d'un vert qui pâlit dans la ſuite & blanchit, demi-beurré, ſans pierres, doux, relevé dans les terres ſéches, inſipide dans les fonds humides & froids.

74. IMPÉRIALE à feuilles de Chêne, *Pyrus fructu medio, pyramidato obtuso, glabro, viridi, serotino.* Ce Poirier, très-vigoureux, pousse de fort gros bourgeons ; ses feuilles sont très-grandes & larges, froncées, ondées par les bords, plus semblables à de petites feuilles de chou frisé qu'à des feuilles de chêne. Son fruit de moyenne grosseur, ressemblant à une petite Virgouleuse, lui est inférieur en qualités, quoique très-bon en mars & avril.

75. PASTORALE, Musette d'automne, *Pyrus fructu magno, longiori, cinereo, maculis rufis distincto, autumnali.* L'arbre se greffe mieux sur franc. Son fruit est gros, fort alongé, renflé vers le milieu, obtus à l'extrémité où s'implante la queue charnue à sa naissance, d'un gris qui se change en jaune parsemé de roux, demi-fondant, sans pierres & sans marc, un peu musqué & fort bon. Il mûrit en octobre, novembre & décembre.

76. CHAMP-RICHE d'Italie, *Pyrus fructu magno, longiore, dilutè virente, brumali.* Ses feuilles sont grandes, larges, arrondies ; son fruit est gros, alongé, renflé vers le milieu de sa hauteur, terminé en pointe un peu obtuse,

d'un vert clair tacheté de gris, demi-caſſant, ſans pierres, bon à cuire en décembre & janvier.

77. CATILLAC, *Pyrus fructu maximo, pyriformi obtuſo, partim buxeo, partim obſcurè rubente, ſerotino.* Ce Poirier, très-vigoureux, ſe greffe mieux ſur franc, & ne devient pas très-grand. Sa feuille eſt grande, ovalaire, pointue par les deux extrémités. Sa fleur eſt belle & fort grande. Son fruit eſt très-gros, pyriforme obtus, ſouvent de la forme d'une calebaſſe, d'un gris qui devient jaune pâle teint de rouge brun, bon à cuire depuis novembre juſqu'à la fin d'avril; ſouvent d'une âcreté que le ſucre peut à peine corriger.

78. BELLISSIME d'hyver, *Pyrus fructu quammaximo, ſubrotundo, glabro, partim flavo, partim pulchrè rubro, ſerotino.* Ce beau fruit, plus gros que le Catillac, preſque rond, liſſe, peint de jaune & d'un beau rouge, eſt tendre, ſans pierres, doux, ſans âcreté, moëlleux & excellent à cuire depuis janvier juſqu'en mai.

79. LIVRE, *Pyrus fructu maximo, pyriformi obtuſo, viridi, maculis rufeſcente, brumali.* C'eſt un Poirier très-vigoureux qui ne ſe greffe que

ſur franc. Son fruit eſt très-gros, pyriforme bien arrondi par la tête & ſur ſon diamètre, obtus ou tronqué à la queue, vert preſque tout couvert de taches rouſſes ; bon à cuire, lorſque la maturité peut en adoucir l'eau, en décembre, janvier & février.

80. AMOUR, *Pyrus fructu omnium maximo, citrino, ſuperſparſis maculis fulvis, brumali.* L'arbre ſe greffe mieux ſur franc. Son fruit eſt la plus groſſe de toutes les poires, renflé par le milieu, ſe terminant preſque régulièrement en pointe obtuſe vers la queue, rude, d'un jaune citron preſque entièrement recouvert de taches fauves, tendre, ſans pierres, doux, ſans âcreté, très-bon à cuire depuis décembre juſqu'en mars.

81. TONNEAU, *Pyrus fructu maximo, dolioli formâ, partim citrino, partim pulchrè rubente, brumali.* Les feuilles de ce Poirier ſont grandes, & ſes fleurs belles & bien ouvertes. Son fruit eſt très-gros, renflé par le milieu, diminuant preſque également de groſſeur par les deux bouts, qui ſont obtus, jaune & d'un beau rouge vif. Cette belle poire eſt bonne à cuire en février & mars.

82. NAPLES, *Pyrus fructu medio, nonnihil cucurbitato, glabro, hinc flavescente, indè leviter rufescente, brumali.* La feuille de ce Poirier vigoureux & fécond est longue & étroite ; son fruit de moyenne grosseur, de forme imitant un peu la calebasse, lisse, jaune & légèrement lavé de rouge-brun, demi-cassant, sans pierres, est doux & assez agréable en février & mars.

83. LANSAC, Dauphine, Satin, *Pyrus fructu parvo, rotundo, glabro, flavo, autumnali.* La fleur est grande & belle. Le fruit est de grosseur à peine moyenne, renflé par le milieu, plus souvent rond, lisse, jaune, fondant, sucré, relevé, agréable. Il mûrit depuis octobre jusqu'en janvier.

84. CHAT-BRULÉ, *Pyrus fructu medio, pyriformi, glabro, splendido, partim citrino, partim pulchrè & dilutè rubente, brumali.* Cette jolie poire de moyenne grosseur, pyriforme un peu alongée, bien arrondie par la tête, très-lisse & brillante, jaune citron, & d'un beau rouge clair & vif, sans pierres, est très-bonne à cuire en février & mars.

85. SAINT-PERE, *Pyrus fructu medio, ferè pyriformi, flavo, serotino.* C'eſt une poire de moyenne groſſeur, pyriforme peu pointue, rude au toucher, tendre & ſans pierres, abondante en eau, excellente cuite depuis mars juſqu'en mai.

86. SARASIN, *Pyrus fructu medio, utrinque acuto, hinc luteo, indè obſcurè rubeſcente, maximè serotino.* Cette poire, la plus tardive de toutes, eſt de moyenne groſſeur, de forme peu régulière, alongée, renflée par le milieu, jaune pâle & lavée de rouge-brun tiqueté de gris, tendre, ſans pierres, d'un goût ſucré & un peu parfumé.

87. POIRE de Vicomte, *Pyrus parvo fructu ſubturbinato, hinc flaveſcente, indè intensè rubro, æſtivo.* Cette poire de forme preſque turbinée, a rarement plus de dix-huit lignes de diamètre ſur ſeize de hauteur. Elle eſt, dans ſa majeure partie, teinte d'un aſſez beau rouge ; & dans le reſte, elle eſt d'un jaune mêlé de vert. Sa chair eſt beurrée, d'un goût relevé & fort bon. Elle mûrit en août.

88. PETITE ROSÉE, *Pyrus parvo fructu ſubro-*

tundo, *viridi*, *æstivo*. C'eſt une petite poire de vingt lignes de diamètre ſur un peu moins de hauteur, preſque ronde, d'un vert que la maturité éclaircit très-peu. Elle eſt très-fondante & d'un goût agréable quoique peu relevé. Sa maturité eſt en ſeptembre. L'arbre rapporte beaucoup, & par bouquets.

89. GROSSE ROSÉE, Mouille-bouche, *Pyrus magno fructu viridi*, *æstivo*. Ce fruit long de deux pouces & demi, ſur autant de diamètre dans ſa partie la plus renflée qui eſt vers le milieu de ſa hauteur, diminue de groſſeur vers l'œil, & beaucoup plus vers la queue où il ſe termine en pointe obtuſe. Sa peau eſt verte, fort tiquetée de points & de taches brunes. Sa chair eſt fondante, mais moins fine que celle de la précédente. Il mûrit en août & ſeptembre. L'arbre eſt de bon & prompt rapport. Ses feuilles grandes & alongées ſe refléchiſſent en dehors.

90. POIRE de Chêne-vert, *Pyrus medio fructu pyriformi longo*, *partim flavo*, *partim rubro*, *æstivo*. Le diamètre de cette poire eſt de vingt à vingt-deux lignes, & ſa hauteur de vingt-ſept ou vingt-huit. Sa forme eſt pyriforme alon-

gée. Sa peau eſt d'un côté jaune tiqueté de points bruns, & de l'autre rouge quelquefois foncé tiqueté de points gris. Sa chair eſt beurrée preſque fondante; & ſon eau a beaucoup de ſaveur mêlée d'un petit goût de ſauvageon. Elle mûrit en août & ſeptembre. Elle a une ſous-variété *Gros Chêne-vert*, dont le volume eſt beaucoup plus gros, & le goût moins fort.

91. BONNE-VILAINE, *Pyrus magno fructu optimo, deformi, brumali.* Les bourgeons de ce Poirier ſont gros, fort garnis de feuilles dont les ſupports ſont très-ſaillants. Les grandes feuilles ſont arrondies comme celles du Bezy-de-Caiſſoy, mais plus grandes; les petites feuilles des yeux doubles ou triples ſont étroites, pointues, & fort alongées. La forme de ſes fruits n'eſt ni régulière ni conſtante; les uns ſont renflés par le milieu, & diminuent de groſſeur par les deux extrémités; les autres ont leur plus grand diamètre vers l'œil, & s'alongeant peu, ils ſe terminent en pointe obtuſe à la queue; quelques-uns ſont pyriformes alongés & un peu cucurbitacés. Preſque tous ſont anguleux, & mal arrondis ſur leur diamètre, creuſés de pluſieurs sillons aſſez profonds qui partent de l'œil & s'étendent juſque

vers

vers la queue, qui le plus ſouvent eſt plantée obliquement ; l'œil eſt à fleur, & preſque fermé. Leur groſſeur ne varie pas moins ; les uns ont à peine trois pouces de diamètre ſur trois pouces & demi de hauteur ; d'autres excèdent trois pouces quatre lignes de diamètre ſur quatre pouces trois lignes de hauteur ; quelques-uns ont quatre pouces de diamètre ſur un peu plus de hauteur. Leur peau finement tiquetée de points verts, très-inégale, & comme parſémée de petites boſſes, eſt & demeure verte, ou ſe lave ſur un côté de rouge-brun ; ou jaunit au tems de ſa maturité, & ſe teint de rouge moins brun ; ſouvent en mûriſſant elle ſe ride, ſe fane, & toutes ſes couleurs deviennent ternes. Sa chair eſt aſſez fine, & beurrée. Son eau eſt dans les terreins chauds d'un goût approchant de celui de la poire de Colmart. Dans les terreins froids, la chair devient cotonneuſe, & l'eau eſt peu relevée. Il faut cueillir le plus tard qu'il eſt poſſible, ce fruit, qui eſt bien nommé ; car il eſt bon, mais laid.

92. POIRE de Tréſor. Cette groſſe poire que pluſieurs ont confondue avec la poire *d'Amour*, ne lui reſſemble que par le volume.

Son diamètre a ſouvent plus de 3 pouces & demi, & ſa hauteur autant. Sa forme eſt presque ronde. Sa couleur eſt jaune clair, tavelée & tiquetée de fauve; quelquefois un côté ſe lave légèrement de rouge. C'eſt un fort beau fruit, excellent à cuire, qui ſe conſerve jusqu'en mai.

93. SYLVANGE. Cette poire fort eſtimée en Loraine, n'eſt que de médiocre groſſeur, ſon diamètre excédant rarement 23 lignes, & ſa hauteur 25. Elle eſt pyriforme, un peu renflée vers la queue, qui eſt aſſez groſſe, longue de demi pouce. L'œil eſt très-peu enfoncé. La peau eſt liſſe, verte, & jaunit très-peu. La chair eſt fondante, un peu grénue. L'eau eſt abondante & aſſez relevée. Ce fruit fort bon, mais inférieur à un grand nombre d'autres poires, mûrit en novembre. L'arbre eſt délicat; ſon bois eſt menu & foible, même ſur franc. Cette poire très-bonne dans certains terreins, médiocrement bonne en d'autres, eſt mauvaiſe dans quelques-uns.

JE ne décrirai point environ cent quatre-vingt autres variétés de Poirier qui méritent à peine de trouver place dans les plus grands

vergers. De celles même dont j'ai fait mention, j'admettrois au plus de trente à quarante dans les Jardins les plus vaſtes.

Poires ſuivant l'ordre de leur maturité.

Amiré-Joannet.
Petit muſcat.
Aurate.
Muſcat-Robert.
Madeleine.
Rouſſelet hâtif.
Cuiſſe-Madame.
Gros blanquet.
Épargne.
Vicomte.
Ognonnet.
Belliſſime d'été.
Bourdon muſqué.
Blanquet à longue queue.
Petit Blanquet.
Poire ſans peau.
Épine-roſe.
Salviati.
Orange muſquée.
Orange rouge.
Roſée.
Robine.
Bon-Chrétien d'été muſ.
Gros Rouſſelet.
Caſſolette.
Rouſſelet de Rheims.
Fondante de Breſt.
Épine d'été.
Poire-figue.
Gracioli.
Chêne-vert.
Orange tulipée.
Bergamotte d'été.
Bergamotte rouge.
Verte-longue.
Beurré.
Angleterre.
Doyenné.
Bezi de Montigny.
Bergamotte Suiſſe.
Bergamotte d'automne.
Jalouſie.
Franchipanne.
Lanſac.
Paſtorale.
Belliſſime d'automne.

Suite des Poires.

Meſſire-Jean.
Sucré vert.
Manſuette.
Rouſſeline.
Bon-Chrétien d'Eſpagne.
Craſanne.
Bezy de Caiſſoy.
Sylvange.
Doyenné gris.
Épine d'hyver.
Louiſe bonne.
Martin-ſec.
Marquiſe.
Échaſſery.
Ambrette.
Bonne-Vilaine.
Bezy de Chaumontel.
Franc-Réal.
Saint-Germain.
Virgouleuſe.
Jardin.
Royale d'hyver.
Angleterre d'hyver.

Angélique de Bordeaux.
Champ-riche d'Italie.
Livre.
Amour.
Martin-ſire.
Bergamotte de Pâques.
Colmart.
Belliſſime d'hyver.
Tonneau.
Bon-Chrétien d'hyver.
Catillac.
Rouſſelet d'hyver.
Orange d'hyver.
Bergamotte de Soulers.
Double-fleur.
Naples.
Chat-brulé.
Tréſor.
Muſcat-l'alleman.
Impériale.
Saint-Pere.
Bergamotte de Hollande.
Sarazin.

POMMIER.

LE POMMIER, *Malus*, eſt un arbre qui élève peu ſa tige, & qui forme une tête fort étendue. Sa grandeur eſt différente, ſuivant ſes variétés, qui ſont plus nombreuſes que celles d'aucun autre arbre fruitier. Nous n'admettons dans les Jardins que celles qu'on nomme Pommes-à-couteau, & nous laiſſons les autres dans les Vergers de Pommiers à Cidre.

Les bourgeons du Pommier ſont droits, garnis de feuilles alternes, d'une forme elliptique alongée, terminées en pointe par les deux extrémités, dentelées par les bords, d'une étoffe forte, rudes au toucher, portées par des queues aſſez longues.

Les fleurs ſont raſſemblées par bouquets. Les queues de toutes les fleurs d'un bouquet ſont attachées ſur l'extrémité du pédicule du bouton d'où elles ſont ſorties, & non pas diſpoſées le long de ce pédicule, comme celles du Poirier. Elles ſont compoſées d'un calice en godet charnu, diviſé par les bords en cinq échancrures longues terminées en pointe; de cinq grands pétales diſpoſés en roſe, panachés de rouge ſur un fond blanc; de vingt éta-

mines ; d'un pistil, dont les cinq styles assez longs, terminés par leurs stigmates, reposent sur un embryon qui sert de fond au calice.

Son fruit est charnu, arrondi, terminé par deux cavités, dont l'une reçoit la queue, & l'autre renferme l'œil ou ombilic ; sa peau est mince, adhérente à la chair ; son centre est occupé par cinq loges formées de membranes minces, souples, mais de consistance dure & solide, dont chacune renferme deux pépins.

Les variétés précieuses de Pommier se conservent & se perpétuent par les greffes en écusson, en fente, en couronne sur des sujets de la même espèce. Les sujets élevés de pépins de pommes à cidre ou autres, ou de drageons éclatés du pied des Pommiers des Bois & des Vergers, sont propres pour les grands Pommiers de plein-vent. Les sujets de Doucin, variété de Pommier de grandeur très-médiocre, conviennent pour les plein-vents, buissons, espaliers, &c. des Jardins. Enfin les sujets de Paradis, variété de Pommier dont la grandeur n'excéde pas celle d'un arbrisseau, servent pour les petits buissons & les contre-espaliers.

Tout terrein convient au Pommier ; il réussit très-bien dans les terres grasses un peu humi-

des. Quoique ſes racines ne piquent pas, il ne ſubſiſte pas long-tems dans les terres qui ont très-peu de profondeur. Il s'accommode de toutes les expoſitions.

1. PASSE-POMME blanche, *Malus parvo fructu ſubconico, coſtato, hinc albido, indè pulchrè rubro, præcoci.* L'arbre, d'une taille médiocre, eſt vigoureux & fécond. Son fruit petit (de dix-huit à vingt-deux lignes de diamètre & preſque autant de hauteur), de forme un peu conique, relevé de cinq côtes, d'un beau rouge-foncé, & blanc de cire lavé en partie de rouge-clair, prompt à ſe cotonner, un peu ſec, & d'un goût peu relevé dans ſa maturité, eſt porté par une queue menue, longue de ſix à huit lignes. Sa chair ſe teint légèrement de rouge dans ſon extrême maturité autour des loges ſeminales, & du côté du ſoleil. Cette pomme mûrit à la fin de juillet, & s'emploie en compotes quinze jours ou trois ſemaines plus tôt. Il s'en conſerve ſur l'arbre juſqu'en ſeptembre. Souvent on lui donne mal-à-propos le nom de Calville d'été.

2. PASSE-POMME rouge, *Malus parvo fructu, globoſo-compreſſo, pulchrè rubro, æſtivo.* Les fleurs & les feuilles de ce Pommier ſont grandes,

Son fruit eſt bien fait, raccourci (vingt-deux lignes de diamètre, ſur dix-huit lignes de hauteur), lavé de rouge léger, & d'un beau rouge vif, prompt à ſe cotonner, d'un goût agréable, mais peu relevé lorsqu'il eſt très-mûr (en août.) Sa chair ſe teint de rouge. Il s'emploie en compotes dès le commencement de juillet.

Il y a plusieurs autres variétés de Paſſe-pommes, qui, comme ces deux-ci, n'ont d'autre mérite que celui de la précocité.

3. CALVILLE d'été, Paſſe-pomme d'automne, *Malus medio fructu, oblongo, partim albido, partim pulchrè rubro, autumnali.* Ses feuilles ſont de grandeur médiocre; la plûpart de leurs nervûres & la queue ſont teintes de rouge. Le fruit long de vingt-quatre à ving-ſix lignes, ſur un peu moins de diamètre, eſt de forme alongée, ſouvent un peu conique; quelquefois relevé de côtes, teint de rouge-cériſe du côté du ſoleil, blanc de cire de l'autre côté. Sa chair grénue & légère ſe teint de couleur de roſe. Son eau d'abord trop relevée d'acide, s'adoucit & devient agréable, lorsqu'il a acquis ſa maturité en ſeptembre & octobre.

4. GROSSE CALVILLE d'été, groſſe Paſſe-pomme, *Malus magno fructu ſubconico, coſtato, pulchrè rubro, autumnali.* Cette belle pomme ne diffère de la précédente que par ſon volume, ayant ſouvent plus de deux pouces & demi de diamètre, ſur autant de hauteur; relevée de cinq côtes bien ſaillantes; preſque entiérement teinte d'un beau rouge-céríſe; & la plûpart de ſa chair de couleur de roſe.

5. CALVILLE rouge d'hyver, *Malus medio fructu, conico, pulchrè rubro, carne granoſâ, brumali.* Cette pomme de moyenne groſſeur (vingt-ſix ou vingt-ſept lignes de diamètre ſur autant & ſouvent un peu plus de hauteur) eſt conique, alongée; très-rarement relevée de quelques côtes; teinte d'un beau rouge-céríſe. Sa chair eſt grénue, légère, teinte aſſez avant de couleur de roſe; ſon eau eſt relevée & agréable. Elle ſe conſerve juſqu'à la fin de mars.

6. GROSSE CALVILLE rouge d'hyver, *Malus maximo fructu coſtato, glabro, ſaturatiùs rubro, carne granoſâ, brumali.* Ce Pommier eſt peu touffu, & ſoutient mal ſes branches. Le fruit eſt fort gros (trois pouces de diamètre, &

autant de hauteur), alongé, cylindrique ou un peu conique, lisse, relevé de côtes peu saillantes. Sa peau fortement teinte de rouge foncé, s'éclaircit au tems de sa maturité, & devient jaune d'un côté, rouge-brun léger de l'autre, rayée de rouge-cérise, & finement tiquetée de jaune. Sa chair fine, légère, grénue, quelquefois un peu teinte de rouge sous la peau, est pleine d'eau relevée, vineuse, agréable. Cette pomme mûrit en novembre, décembre, janvier; quelques-unes se conservent jusqu'à la fin de mars. Ce Pommier est commun dans les Pépinières de Paris.

7. PETITE CALVILLE blanche d'hyver, *Malus medio fructu, conico, luteo, carne granosâ, brumali.* Elle est des mêmes grosseur & forme que la Calville rouge N°. 5. Sa queue est plantée dans une cavité large & profonde. Cinq côtes bordent l'œil étroit & enfoncé, & s'étendent peu sur le fruit. Sa peau très-lisse est partie d'un jaune clair, partie d'un jaune ambré; si un côté a été frappé du soleil, il se teint de rouge-brun. Sa chair est légère, grénue, sans marc, un peu moins fine que celle de la précédente; elle se lave très-légèrement de rose vers l'ombilic. Ses loges séminales sont

moins grandes que celles des autres Calvilles. Son eau eſt agréable, & participe pour la ſaveur de celle de la Calville, & de celle de la Reinette. Il n'y a aucune pomme dont on jouiſſe auſſi long-tems; car il en mûrit dès le mois de ſeptembre, & il s'en conſerve jusqu'en mai.

8. CALVILLE blanche d'hyver, *Malus fructu maximo, glabro, prominentiùs coſtato, luteo, carne granoſâ, brumali.* Cet arbre eſt beau, vigoureux & fécond. Son fruit eſt très-gros, le plus ſouvent raccourci, d'un jaune pâle, & quelquefois d'un beau rouge vif; la chair eſt grénue, fine, tendre, légère, pleine d'eau relevée ſans acidité. Ce beau fruit mûrit depuis décembre jusqu'en avril.

9. POSTOPHE d'été, *Malus fructu medio, rubro, quadriloculari, carne granoſâ, æſtivo.* Sa fleur eſt grande, mais elle s'ouvre peu. Son fruit eſt de moyenne groſſeur, conique, quelquefois cylindrique, d'un rouge plus clair que la Calville, de laquelle il tient beaucoup pour la chair & le goût. Le plus ſouvent il n'a que quatre loges. Il mûrit vers la fin d'août.

10. POSTOPHE d'hyver, *Malus fructu magno, compresso, glabro, prominenter costato, hinc saturè, indè dilutè purpureo, serotino.* La fleur de ce Pommier vigoureux est grande & bien ouverte. Le fruit est gros, applati par les extrémités, anguleux, lisse, jaune, rouge clair & rouge cérise foncé, d'un goût agréable relevé d'aigrelet, mais moins que les Reinettes : il se conserve aussi long-tems.

11. VIOLETTE, *Malus fructu medio, longiori, sapore violæ, serotino.* L'arbre ressemble beaucoup à celui de Calville d'été. Ses feuilles & ses fleurs sont grandes. Son fruit est de grosseur moyenne, conique, alongé, lisse & brillant, rouge foncé, & jaune fouetté de rouge; la chair teinte de couleur de rose très-légère, tient de celle de la Calville ; l'eau est sucrée & un peu parfumée de violette. Cette excellente pomme se conserve jusqu'en mai.

12. FENOUILLET gris, Anis, *Malus fructu parvo, fulvastro, inodoro, brumali.* Ce Pommier délicat & de grandeur médiocre a les feuilles petites, longues & étroites, & les fleurs grandes. Son fruit est petit, bien fait, rond sur son diamètre, un peu renflé vers la queue, de

couleur griſe preſque ventre de biche, tendre, ſucré, parfumé d'anis, ſans odeur : il mûrit depuis décembre juſqu'en février.

13. FENOUILLET rouge, Bardin, Courpendue, *Malus fructu medio, cinereo, maculis rubro-fuſcis diſtincto, brumali.* La fleur eſt fort grande & bien ouverte. Le fruit eſt de moyenne groſſeur, un peu raccourci, attaché par une queue fort courte, d'un gris aſſez foncé, fouetté de rouge brun du côté du ſoleil, plus ferme, plus ſucré & plus relevé que la pomme d'Anis. Il ſe conſerve juſqu'à la fin de février.

14. FENOUILLET jaune, Drap d'or, *Malus fructu medio, aureo, inodoro, autummali.* Cette pomme de moyenne groſſeur, de même forme que les autres Fenouillets, d'un beau jaune relevé par un gris-fauve très-léger, ferme, ſans marc & preſque ſans odeur, délicate, douce & fort agréable, mûrit en octobre & novembre.

15. DRAP D'OR vrai, *Malus fructu magno, glabro, rutilato, autumnali.* Les feuilles & les fleurs de ce Pommier vigoureux & fécond ſont grandes. Son fruit eſt gros, d'une forme très-

régulière, bien arrondi sur son diamètre, un peu renflé vers la queue, très-lisse, d'un beau jaune imitant l'or mat, léger, grénu, sujet à devenir cotonneux, d'un goût agréable, médiocrement relevé. Cette belle pomme se conserve rarement au-delà de décembre.

16. POMME D'OR, Gould-Pippin des Anglois, *Malus fructu medio, aureo, acidè dulci, brumali.* Ce Pommier est fertile, de grandeur & de vigueur très-médiocres. Ses feuilles sont petites, & ses fleurs s'ouvrent peu. Son fruit est de grosseur à peine moyenne, bien arrondi sur son diamètre, lisse, jaune vif lavé de rouge clair, & jaune mêlé de vert, recouvert de gris léger & transparent, ferme, plein d'eau sucrée & très-relevée. Cette petite Reinette, une des plus excellentes pommes, se conserve rarement jusqu'en mars.

17. REINETTE dorée, Reinette jaune tardive, *Malus fructu medio, compresso, flavo, acidè dulci, brumali.* Cette Pomme de moyenne grosseur, de forme raccourcie, & applatie par les extrémités, lisse, tiquetée de gris clair sur un beau jaune foncé imitant l'or mat, ferme, peu odorante, pleine d'eau très-sucrée, rele-

vée, & fort peu acide, mûrit depuis décembre jusqu'en mars.

18. REINETTE jaune hâtive, *Malus fructu medio, compresso, luteo, acidè dulci, autumnali.* Les feuilles de ce Pommier fécond & de taille médiocre sont fort grandes. Son fruit est de moyenne grosseur, cylindrique, applati par les extrémités, d'un jaune clair tiqueté de brun, tendre, sujet à se cotonner, abondant en eau médiocrement relevée. Cette Pomme, une des meilleures de la saison, mûrit vers le commencement d'octobre.

19. REINETTE blanche, *Malus fructu parvo, albido, acidè dulci, brumali.* L'arbre est petit, & produit des fruits très-nombreux, de grosseur à peine moyenne, de forme peu constante, les uns alongés, d'autres applatis, très-lisses, d'un jaune très-pâle, quelquefois légèrement lavés de rouge, tendres, très-odorans, un peu sujets à se cotonner, pleins d'eau agréable. Ils se conservent rarement jusqu'en mars.

20. POMMIER nain de Reinette, *Malus pumila fructu medio, albido, acidè dulci, brumali.* Sur quelque sujet que ce Pommier soit greffé,

il demeure nain. Ses bourgeons ſont gros & courts, garnis de feuilles placées fort près les unes des autres. Son fruit, un peu plus gros que le précédent, eſt de mêmes forme, couleur, ſaveur, durée, &c.

21. REINETTE rouge, *Malus fructu magno, hinc rubro, indè albido, acidè dulci, brumali.* La feuille & la fleur de ce Pommier grand & fécond ſont grandes. Son fruit de groſſeur plus que moyenne, un peu raccourci, renflé vers la queue, très-liſſe, blanc ou jaune très-clair, & teint d'un beau rouge, ferme, abondant en eau relevée d'aigrelet, ſe conſerve fort long-tems.

22. REINETTE de Bretagne, *Malus fructu medio, ſaturè rubro, punctis flavis diſtincto, acidè dulci, autumnali.* Ce fruit eſt de moyenne groſſeur, quelquefois de forme applatie, plus ſouvent alongée, rude au toucher, rouge foncé rayé de rouge brun, & d'un beau rouge rayé de rouge foncé, ou d'un rouge clair ſur un fond jaune doré, ferme preſque caſſant, plein d'eau ſucrée, médiocrement relevée d'aigrelet. Il va rarement au-delà de Décembre.

23. REINETTE de Canada, groſſe Reinette d'Angleterre, *Malus fructu maximo, coſtato, è viridi luteo, acidè dulci, brumali.* Les feuilles & les fleurs de ce grand & bel arbre ſont grandes. Son fruit eſt fort gros, preſque de la même forme que la Calville blanche, relevé de côtes, d'un vert clair qui jaunit enſuite, & quelquefois lavé de rouge, un peu ſujet à ſe cotonner, d'un goût moins relevé que celui des bonnes Reinettes. Cette belle pomme mûrit en décembre, janvier & février.

24. REINETTE franche, *Malus fructu magno, acidè dulci, ſerotino.* L'arbre eſt grand & fécond; ſes fleurs ſont grandes. Son fruit eſt gros, applati par les extrémités, relevé de quelques côtes ſouvent aſſez ſaillantes, liſſe, d'un vert-clair qui ſe change en jaune pâle, quelquefois légèrement lavé de rouge, ferme, ſucré, relevé, d'un goût très-agréable qui donne à cette pomme le premier rang. Elle ſe conſerve juſqu'en juillet.

25. REINETTE griſe, *Malus fructu magno, compreſſo, cinereo, acidulè dulci, ſerotino.* Ce Pommier vigoureux ſoutient mal ſes branches; ſes feuilles ſont alongées. Son fruit eſt gros,

applati par les extrémités, renflé vers la queue, couvert d'un épiderme gris qui cache des couleurs jaune & rougeâtre, ferme, un peu cotonneux dans l'extrême maturité, abondant en eau ſucrée, relevée d'un acide très-foible & très-fin, qui fait préférer par quelques-uns cette pomme à la précédente : elle ſe conſerve preſque auſſi long-tems.

26. REINETTE griſe de Champagne, *Malus fructu medio, compreſſo, è cinereo fulvaſtro, inodoro, brumali.* C'eſt une pomme de moyenne groſſeur, très-applatie par les extrémités, portée par une queue fort courte, d'un gris tirant ſur le ventre de biche & un peu rayée de rouge, comme le Fenouillet, caſſante, ſans odeur, ſucrée & fort agréable à ceux qui n'aiment ni l'odeur, ni l'acide des autres Reinettes; elle ſe conſerve long-tems.

27. PIGEONNET, *Malus fructu medio, oblongo, rubello, tæniolis intensè rubris virgato, autumnali.* La feuille eſt petite, & la fleur peu ouverte. Le fruit eſt de moyenne groſſeur, alongé, très-renflé vers la queue, rouge & rayé de rouge foncé; ſa chair eſt fine & d'un goût fort agréable. Rarement il ſe conſerve juſqu'à la fin de novembre.

28. PIGEON, Cœur de Pigeon, Jérusalem, *Malus fructu parvo, conico, glabro, roseo, quadriloculari, brumali.* Cette pomme est moindre que la précédente & plus conique, lisse, brillante, ferme, de couleur de rose un peu changeante, fine, délicate, grénue, légère, d'un goût propre très-agréable, ne contenant ordinairement que quatre loges. Ce joli fruit mûrit en décembre, janvier & février.

29. RAMBOUR franc, *Malus fructu maximo, compresso, albido, tæniolis rubris virgato, autumnali.* Ce Pommier est vigoureux & fécond; ses feuilles & ses fleurs sont grandes. Son fruit est très-gros, fort applati par les extrémités, relevé de bosses & de côtes qui rendent sa forme peu régulière, d'un jaune très-pâle & rayé de rouge sur un fond blanchâtre, léger, aigrelet, très-bon à cuire en septembre & octobre.

30. RAMBOUR d'hyver, *Malus fructu maximo, compresso, hinc albido, indè flavo, tæniolis sanguineis virgato, brumali.* Cette pomme ressemble beaucoup à la précédente par la grosseur, la forme & les couleurs qui sont un peu plus marquées; quoiqu'elle ait un peu d'âcreté,

elle eſt fort bonne cuite depuis Janvier juſques vers la fin de mars.

31. API, Long-bois, *Malus fructu parvo, glabro, hinc ſubflaveſcente, indè ſplendidè purpureo, inodoro, brumali.* La taille de ce Pommier eſt médiocre, il pouſſe des bourgeons droits & longs, & il ſoutient bien ſes branches. Ses feuilles ſont petites, alongées. Son fruit eſt petit, raccourci, liſſe, brillant, d'un jaune très-pâle preſque blanc & d'un beau rouge-vif éclatant, ferme, croquant, ſans marc, ſans odeur & preſque ſans ſaveur, mais d'une fraîcheur très-agréable. Cette jolie pomme ſe conſerve juſqu'en avril.

32. NON-PAREILLE, *Malus fructu magno, compreſſo, è viridi flaveſcente, acidulo, brumali.* Les bourgeons de ce Pommier ſont longs; ſes feuilles alongées; ſes fleurs très-grandes. Son fruit eſt gros, court, très-applati du côté de la queue, liſſe, d'un vert qui jaunit un peu, tendre, moins ferme, moins odorant, preſque de même goût que la Reinette. Il mûrit en janvier, février & mars.

33. HAUTE-BONTÉ, *Malus fructu magno,*

compreſſo, coſtato, lætè-viridi, brumali. C'eſt une groſſe pomme applatie par les extrémités, raccourcie, anguleuſe, liſſe, d'un vert-gai & quelquefois très-légèrement lavée de rouge, tendre, délicate, d'une odeur plus forte & d'un goût moins relevé que les Reinettes. Elle mûrit en janvier, février & mars.

34. CAPENDU, *Malus fructu parvo, hinc atro-rubente, indè purpuraſcente, brumali.* Ce fruit eſt petit, un peu conique, d'un rouge-pourpre & d'un rouge très-brun, tiqueté de fauve; ſa chair imite celle de la Reinette; ſon eau eſt aigrelette, aſſez agréable. Il ſe conſerve juſqu'à la fin de mars.

35. ANNETTE, *Malus parvo fructu compreſſo, glabro, ſuaviſſimo, æſtivo.* C'eſt une jolie pomme un peu plus groſſe que l'Api (de vingt à vingt-quatre lignes de diamètre ſur une moindre hauteur), de forme ſphérique très-applatie, rarement bien arrondie ſur ſon diamètre. Sa peau ferme & un peu caſſante eſt liſſe, d'un côté jaune très-pâle, de l'autre lavée de rouge, ſouvent marbrée, quelquefois ſeulement tiquetée d'un beau rouge foncé & brillant. Sa chair eſt blanche, ſans marc, moins ferme

que celle de l'Api. Son eau peu abondante eſt douce, ſucrée, très-agréable. Elle mûrit en ſeptembre.

36. DOUX-AUX-VÊPES, *Malus medio fructu, compreſſo, dulciſſimo, brumali.* Pomme de groſſeur médiocre (deux pouces trois lignes de diamètre ſur dix-neuf lignes de hauteur), de forme le plus ſouvent ſphérique applatie, aſſez bien arrondie ſur ſon diamètre. La peau fine & ferme eſt d'un jaune-pâle, quelquefois demeure verte : le côté frappé du ſoleil eſt d'un jaune-orangé légèrement marbré de rouge, & tiqueté de rouge foncé. La chair eſt blanche, ſouvent un peu jaune, fort tendre & ſans marc. L'eau peu abondante eſt très-douce, quelquefois relevée d'une petite amertume agréable. Sa maturité eſt depuis la fin de Septembre juſqu'en mars. Elle eſt fort ſouvent attaquée des guêpes, qui la vuident entièrement, & n'en laiſſent que la peau. C'eſt delà ſans doute qu'elle tire ſon nom *Malus veſpis dulciſſimum*; il en mûrit beaucoup ſur l'arbre.

37. GROS DOUX-AUX-VÊPES, *Malus magno fructu compreſſo, dulciſſimo, brumali.* C'eſt une ſous-variété de la précédente, qui n'en diffère

que par ſon volume beaucoup plus conſidérable. Le diamètre de ce beau fruit excéde ſouvent 3 pouces, & ſa hauteur 2 pouces 3 lignes.

LES Pommiers de Doux-aux-vêpes rarement deviennent fort grands. Leur bois eſt long, foible, & menu. Ils manquent peu de rapporter; parce que, ſi leurs fleurs ont été ruinées par les intempéries & les froids tardifs, ils en produiſent ordinairement de ſecondes (moins nombreuſes & beaucoup moindres) qui nouent & réuſſiſſent.

38. POMME de Lanterne, Pomme ſans pépin, *Malus longiori fructu magno, ſpadonio, brumali.* Cette Pomme eſt groſſe & très-alongée, ayant ſouvent quatre pouces de longueur, ſur 27 lignes de diamètre, un peu plus groſſe vers la queue que vers la tête, bien arrondie ſur ſon diamètre. Sa peau liſſe, lavée de rouge du côté du ſoleil, jaune de l'autre côté, parſemée de petites raies d'un rouge vif ſur le côté rouge, & quelquefois ſur une partie du jaune. Sa chair grénue, comme celle des Calvilles, mais moins fine, eſt blanche, lavée légèrement de vert dans les endroits

ou celle des Calvilles eſt couleur de roſe. Son eau eſt aigrelette. Cette Pomme, qui peut ſe manger crue, eſt fort bonne cuite, & ſe garde long-tems. Au lieu de loges & de pépins, on trouve une cavité pentagonale terminée en pointe par les extrémités, dont le diamètre excéde le tiers de la groſſeur du fruit, & la longueur excède la moitié de celle du fruit. Les cinq côtés ſont formés par une membrane tendre & parcheminеuſe, ſouvent tapiſſée d'un filigramme ou de traits blancs en relief.

La Pomme-figue, qui eſt auſſi ſans pépins, eſt un petit fruit qui n'intéreſſe que la curioſité.

39. BLANC D'ESPAGNE. Cette Pomme en plein-vent dans les vergers acquiert juſqu'à 3 pouces 9 lignes de diamètre ſur une hauteur preſque égale. Sa queue groſſe & fort courte eſt plantée dans une cavité peu profonde. L'œil eſt, dans la plûpart, fermé & ſerré par pluſieurs côtes fort ſaillantes qui y prennent naiſſance, & qui s'abaiſſent vers le milieu du fruit, dont par conſéquent la circonférence eſt plus ſouvent anguleuſe qu'arrondie. La peau eſt liſſe, d'un vert très-clair preſque blanc, & devient d'un jaune-clair lors de la maturité; ſi un côté a été frappé du ſoleil, il ſe teint

de rouge parſemé de points & petites taches d'un rouge plus vif. Le plus ſouvent elle demeure partie verte, partie jaune très-clair, & ſe lave très-légèrement de rouge. Quelquefois ſa forme eſt raccourcie, n'ayant que 3 pouces 3 lignes de hauteur, & 3 pouces 7 lignes ſur ſon petit diamètre, & près de quatre pouces ſur ſon grand diamètre. Sa chair n'eſt point ferme & taſſée comme celle des Reinettes, mais légère; elle devient un peu ſéche & cotonneuſe dans ſon extrême maturité; & ſon eau abondante eſt relevée d'un aigrelet fort tempéré, qui n'eſt pas fin. On peut la manger crue, mais elle vaut beaucoup mieux cuite; & la Pomme de Saint-Julien & celle de Sure-Marais lui ſeroient préférables. C'eſt une fort belle pomme, mais de qualités médiocres, qui n'a ni la peau, ni la chair, ni l'eau des Reinettes; ainſi je lui laiſſe ſon ancien nom.

Pommes ſuivant l'ordre de leur maturité.

Paſſe-pomme blanche.	Annette.
Paſſe-pomme rouge.	Doux-aux-vêpes.
Calville d'été.	Pigeonnet.
Poſtophe d'été.	Reinette jaune hâtive.
Rambour franc.	Fenouillet jaune.

Suites des Pommes.

Drap d'or.
Reinette de Bretagne.
Blanc d'Eſpagne.
Calville rouge d'hyver.
Calville blanche d'hyver.
Lanterne.
Fenouillet gris.
Fenouillet rouge.
Pigeon.
Reinette dorée.
Pomme d'or.
Reinette de Canada.
Api.
Reinette (nain).
Reinette blanche.
Non-pareille.
Capendu.
Haute-bonté.
Reinette griſe de Champagne.
Reinette rouge.
Rambour d'hyver.
Violette.
Reinette griſe.
Poſtophe d'hyver.
Reinette franche.

PRUNIER.

LE PRUNIER, *Prunus*, eſt un arbre de médiocre grandeur, auſſi tortu, dégarni, difforme dans ſa vieilleſſe, qu'il eſt droit, bien fait & régulier dans ſa jeuneſſe. Ses bourgeons ſont droits, garnis de feuilles alternes, ovoïdales, aiguës par les deux extrémités, dentelées par les bords, d'une étoffe épaiſſe & rude au toucher, portées & bien ſoutenues par des queues fermes, aſſez groſſes, médiocrement longues.

Sa fleur eſt compoſée d'un calice en godet peu profond, diviſé par les bords en cinq échancrures ovales; de cinq pétales blancs, diſpoſés en roſe; de vingt à trente étamines; & d'un piſtil, dont le ſtyle ſurmonté d'un ſtigmate repoſe ſur un embryon arrondi.

Son fruit eſt charnu, ſucculent, fondant. Sa peau eſt liſſe, couverte d'une eſpèce de pouſſière blanchâtre qu'on nomme *fleur*; ſon noyau ligneux, dur, applati, raboteux, renferme une amande amère. La couleur, la conſiſtance, le goût, le parfum, &c. varient.

Les variétés intéreſſantes de Prunier ſe greffent en écuſſon ou en fente ſur des ſujets de leur eſpèce, élevés des drageons, ou mieux, des noyaux des Pruniers de Damas noir, de Cériſette & de Saint-Julien; ce dernier eſt préférable. Elles peuvent auſſi ſe greffer en écuſſon ſur l'Abricotier & ſur le Pêcher.

Le Prunier réuſſit dans tout terrein, mais mieux dans les terres légères & ſableuſes, pourvû qu'elles ne ſoient pas arides: il n'aime pas l'abri des grands arbres ou des bâtimens. L'expoſition du Levant ou du Couchant lui convient mieux que celle du Midi.

1. PRUNE de Catalogne, Jaune hâtive,

Prunus fructu parvo, longo, cereo, præcoci. Ce Prunier très-fertile eſt de grandeur médiocre. Ses feuilles ſont longues & étroites. Son fruit eſt petit, alongé, un peu renflé par la tête, jaune, mollasse, ſucré, quelquefois un peu muſqué, ſouvent inſipide. Il mûrit en eſpalier, au commencement de juillet.

2. PRÉCOCE de Tours, *Prunus fructu parvo, ovato, nigro, præcoci.* Cet arbre, vigoureux & fécond, pouſſe des bourgeons violets garnis de feuilles alongées. Son fruit eſt petit, ovale, noir, très-fleuri, aſſez plein d'eau un peu parfumée. Il mûrit vers la mi-juillet.

3. DAMAS violet, *Prunus fructu medio, longo, violaceo.* L'arbre eſt vigoureux, mais peu fécond. Son fruit, de moyenne groſſeur, de forme alongée, violet, très-fleuri, a la chair jaune, ferme, ſucrée, un peu aigre, peu adhérente à la peau & au noyau. Il mûrit vers la fin d'août.

Le gros Damas de Tours & la Noire de Montreuil, qui ſe reſſemblent beaucoup, lui ſont inférieures en qualités; mais elles mûriſſent dès la mi-juillet.

Le gros & le petit Damas blanc, les Damas

rouges, le Damas noir tardif, ſont des prunes de mérite très-commun.

4. DAMAS muſqué, *Prunus fructu parvo, undique compreſſo, ſaturatiùs violaceo.* Ce Prunier eſt de taille & de fécondité médiocres. Le fruit eſt petit, applati ſur ſon diamètre & par les extrémités, diviſé par une gouttière fort profonde, d'un violet approchant du noir, très-fleuri; ſa chair eſt jaune & ferme, abondante en eau d'un goût relevé & muſqué. Il mûrit à la mi-août. Il eſt encore connu ſous les noms de *Prune de Malte* & *Prune de Chypre.*

5. DAMAS dronet, *Prunus fructu parvo, longo, è viridi flaveſcente.* Cette petite prune, alongée, bien arrondie ſur ſon diamètre, d'un vert clair tirant ſur le jaune, peu fleurie, eſt ferme, fine, très-ſucrée & agréable; ſa chair ſe détache de la peau & du noyau. Elle mûrit vers la fin d'août.

6. DAMAS d'Italie, *Prunus fructu medio, ſubrotundo, dilutè violaceo.* C'eſt un Prunier vigoureux & fécond, dont le fruit eſt de moyenne groſſeur, preſque rond, applati du côté de la queue, très-fleuri, d'un violet clair

qui brunit enſuite ; ſa chair eſt jaunâtre, quitte le noyau ; ſon eau eſt ſucrée & de fort bon goût. Il mûrit à la fin d'août.

7. DAMAS de Maugerou, *Prunus fructu magno, ſubrotundo, dilutè violaceo, punctis fulvis diſtincto.* Les feuilles de ce grand Prunier ſont grandes & alongées. Son fruit, ſouvent véreux, mûrit à la fin d'août ; il eſt gros, rond, applati par les extrémités, d'un violet clair parſémé de points fauves & bien fleuri, ferme, ſucré & agréable. La chair très-adhérente à la peau quitte bien le noyau.

8. DAMAS de Septembre, Prune de vacances, *Prunus fructu parvo, oblongo, ſaturè violaceo, ſerotino.* Ce Prunier vigoureux manque rarement de rapporter beaucoup de fruit, qui eſt petit, un peu alongé, d'un violet foncé, bien fleuri. Sa chair jaune & caſſante, adhérente à la peau, d'un goût relevé & agréable, ſans acide, quitte le noyau. Sa maturité eſt vers la fin de ſeptembre.

9. MONSIEUR, *Prunus fructu magno, globoſo, pulchrè violaceo.* Les feuilles de ce vigoureux & fécond Prunier ſont grandes, ovales, d'un

beau vert. Son fruit eſt gros, ſphérique, bien fleuri, d'un beau violet; ſa chair jaune, fondante, d'un goût un peu relevé dans les terreins chauds & ſecs, quitte bien la peau & le noyau. Il mûrit vers la fin de juillet.

Il y a une variété (*Monſieur hâtif*), qui n'en diffère que par la couleur plus foncée, & par le tems de ſa maturité, qui eſt plus hâtive d'environ quinze jours.

10. ROYALE de Tours, *Prunus fructu magno ſubrotundo compreſſo, hinc violaceo, indè rubello.* C'eſt un arbre fort & fécond, dont le fruit eſt gros, applati par la tête & ſur ſon diamètre, diviſé par une large gouttière, très-fleuri, d'un violet peu foncé & d'un rouge clair; ſa chair eſt fine, pleine d'eau ſucrée, aſſez relevée. Il mûrit vers la fin de juillet.

11. PRUNE Suiſſe, *Prunus fructu medio globoſo, pulchrè violaceo, ſerotino.* Cet arbre paroît une variété du Prunier de Monſieur, dont le fruit eſt moins gros, ne mûrit qu'au commencement de ſeptembre & dure pendant tout ce mois.

12. PERDRIGON blanc, *Prunus fructu parvo,*

ovoïdali, è viridi albido, maculis rubris distincto. L'espalier est nécessaire à ce Prunier sujet à couler. Son fruit est petit, longuet, un peu renflé par la tête, d'un vert presque blanc, tiqueté de rouge, très-fleuri, fin, fondant, très-sucré, d'un parfum propre. Il mûrit au commencement de Septembre. La chair quitte le noyau.

13. PERDRIGON violet, *Prunus fructu medio, longulo, è violaceo rubescente, punctis flavis distincto.* Cet arbre veut aussi l'espalier. Son fruit de moyenne grosseur, un peu alongé, renflé par la tête, très-fleuri, d'un beau violet clair, tirant sur le rouge, finement tiqueté de jaune doré, a la chair fine & délicate & l'eau fort sucrée, relevée, parfumée. Il mûrit vers la fin d'août. Sa couleur & l'adhérence de sa chair au noyau sont presque les seules différences qui le distinguent du précédent.

Il y a un autre Perdrigon violet, dont l'arbre grand, vigoureux & très-fécond n'a pas besoin de l'espalier (Merlet le nomme *Perdrigon Normand*). Son fruit est gros, très-peu alongé, renflé vers la queue, bien fleuri, d'un violet très-foncé & d'un violet clair mêlé de jaune, ferme, délicat, fort plein d'eau douce

douce & relevée. Il mûrit vers la fin d'août. La chair n'eſt adhérente ni à la peau, ni au noyau.

14. PERDRIGON rouge, *Prunus fructu parvo, ovoïdali, pulchrè rubro, punctis fulvis diſtincto.* Ce Prunier plus fécond & moins ſujet à couler que le Perdrigon blanc, donne des fruits de même forme & groſſeur, d'un beau rouge tirant ſur le violet, finement tiquetés de fauve, très-fleuris, fins, fermes, pleins d'eau fort ſucrée & relevée, dont la chair quitte le noyau. Ils mûriſſent en ſeptembre.

15. REINE-CLAUDE, Dauphine, Abricot vert, Verte-bonne, *Prunus fructu magno, paululùm compreſſo, viridi, maculis cinereis & rubris conſperſo.* Les feuilles de ce Prunier vigoureux & fécond ſont grandes & larges. Son fruit eſt gros & ſphérique; la peau eſt adhérente à la chair, fine, verte, ſemée de taches griſes & rouges, peu fleurie; ſa chair, un peu adhérente au noyau, eſt d'un vert clair, très-fine, délicate, fondante, très-pleine d'eau ſucrée & du goût le plus excellent. Sa maturité eſt en août.

CETTE Reine des Prunes a trois variétés, 1°. la *petite Reine Claude*, dont le fruit n'eſt que de moyenne groſſeur, d'un vert tirant ſur le blanc, très-fleuri; ſa chair eſt blanche, un peu groſſière, quelquefois ſéche; ſon eau eſt ſucrée. Il mûrit au commencement de ſeptembre. Quoique bien inférieure à la groſſe Reine-Claude, elle eſt préférable à la plûpart des autres Prunes.

2°. Le Prunier *à fleur ſemi-double*, dont la fleur a de douze à dix-huit pétales inégaux. Son fruit eſt quelquefois de même groſſeur que la petite Reine-Claude, ſouvent moindre, toujours inférieur en qualité.

3°. La Reine-Claude violette, qui ne diffère que par la couleur.

16. ABRICOTÉE, *Prunus fructu magno, globoſo, hinc è viridi albido, indè leviter rubente.* Cette prune de forme aſſez ſemblable à la petite Reine-Claude, un peu moins applatie par les extrémités & plus groſſe, eſt d'un vert blanchâtre & légèrement lavée de rouge. Sa chair ferme & jaune, pleine d'eau muſquée & agréable, ſouvent relevée d'un petit goût de ſauvageon, quitte le noyau. Ce fruit, peu inférieur en bonté à la Reine-Claude, mûrit au commencement de ſeptembre.

17. MIRABELLE, *Prunus fructu parvo, oblongo, è viridi flavescente.* Ce Prunier fort touffu & fécond, eſt de grandeur médiocre. Ses feuilles ſont petites, ovales, fort alongées. Son fruit eſt petit, rond, un peu alongé, d'un jaune tirant ſur le vert, qui devient de couleur d'ambre, quelquefois tiqueté de rouge, ferme, un peu ſec, fort ſucré. Il mûrit vers la mi-août.

Ce Prunier a une jolie variété à fleur ſemi-double, dont le fruit eſt auſſi abondant & ſouvent plus gros.

La *petite Mirabelle* eſt encore moins groſſe, plus ſéche, plus jaune, plus hâtive.

18. DRAP-D'OR, Mirabelle double, *Prunus fructu parvo, rotundo, flavo, maculis rubris conſperſo.* C'eſt une petite prune preſque ronde, de la forme d'une petite Reine-Claude, jaune, tachetée de rouge, fondante, très-délicate, fort ſucrée, d'un goût fin. Elle mûrit vers la mi-août.

19. IMPÉRIALE violette, *Prunus fructu magno, ovato, dilutè violaceo.* Le fruit de ce Prunier très-vigoureux, eſt gros, long, ovale, un peu enflé par la tête, très-fleuri, d'un violet

clair, ferme, un peu sec, d'un goût sucré & relevé. Il mûrit vers la fin d'août. Sa chair quitte bien le noyau, & difficilement la peau.

Il y a une autre Impériale dont le fruit est très-gros & très-long, & quitte bien la peau & le noyau.

L'*Impériale* violette à feuilles panachées, n'intéresse que les curieux; & l'*Impériale* blanche n'a d'autre mérite que d'être de la grosseur d'un œuf de poule d'Inde.

La *Jacinthe* paroît une autre variété de l'Impériale violette, moins séche, un peu aigrelette.

20. DIAPRÉE violette, *Prunus fructu medio, longiori, violaceo.* Les yeux de ce Prunier très-fécond, sont triples, quadruples. Son fruit est de moyenne grosseur, alongé, violet, très-fleuri, ferme, délicat, sucré, agréable. Il mûrit au commencement d'août. La peau & le noyau ne sont point adhérents à la chair.

21. DIAPRÉE rouge, Roche-Corbon, *Prunus fructu medio, longiori, cerasi colore, punctis fuscato.* Les feuilles de ce bel arbre sont petites & fort raccourcies. Son fruit est de moyenne grosseur, long, d'un rouge cérise terni par

des points bruns ; la chair jaune, ferme, fine, pleine d'eau sucrée & relevée, quitte bien la peau & le noyau. Il mûrit au commencement de septembre.

22. DIAPRÉE blanche, *Prunus fructu parvo, longiori, è viridi albido.* Ses feuilles sont longues & étroites. Son fruit est petit, de forme ovale alongée, d'un vert tirant sur le blanc, couvert d'une fleur blanche ; la chair d'un jaune très-clair, ferme, pleine d'eau d'un goût sucré, relevé & très-fin, quitte la peau & le noyau. Il mûrit au commencement de septembre.

Les Diaprées, sur-tout la violette, sont très-bonnes en pruneaux. L'espalier perfectionne leurs bonnes qualités.

23. IMPÉRATRICE blanche, *Prunus fructu medio, oblongo, luteolo.* Cette prune de moyenne grosseur, de forme un peu alongée, d'un jaune clair, chargé de fleur qui le fait paroître blanc, a la chair ferme, jaune, pleine d'eau sucrée & agréable, quittant bien le noyau. Elle mûrit à la fin d'août.

Sa variété de couleur violette, de même forme, est un peu plus tardive.

On donne le nom d'*Impératrice violette* à une variété tardive de Perdrigon, qui eſt préférable aux Impériales. Son fruit, de moyenne groſſeur, eſt long, pointu par les deux extrémités, d'un beau violet très-fleuri, ferme, délicat, fort doux pour une prune qui ne mûrit qu'en octobre.

24. ISLE-VERTE, Ilevert, *Prunus fructu magno, longiſſimo, viridi.* Les feuilles de ce Prunier qui ne devient pas grand, ſont alongées. Le fruit eſt gros, très-alongé, de forme peu régulière & peu décidée, pointu par les extrémités, vert peu fleuri. Sa chair adhérente à la peau & au noyau, eſt verte, mollaſſe, groſſière. Son eau eſt d'un goût de ſauvageon, aigre & déſagréable. Il mûrit au commencement de ſeptembre, & eſt eſtimé pour la confiture.

25. SAINTE-CATHERINE, *Prunus fructu medio, oblongo, cereo, ſerotino.* Ce Prunier eſt vigoureux & fécond. Son fruit eſt de moyenne groſſeur, alongé, renflé par la tête, d'un jaune de cire bien fleuri. Sa chair jaune, fondante, délicate, quitte le noyau & eſt adhérente à la peau. L'eau eſt ſucrée & excellente, lorsque le fruit eſt très-mûr, vers la mi-ſeptembre.

Prunes ſuivant l'ordre de leur maturité.

Prune de Catalogne.
Précoce de Tours.
Monſieur.
Royale de Tours.
Diaprée violette.
Damas muſqué.
Mirabelle.
Drap d'or.
Impériale violette.
Damas violet.
Damas dronet.
Damas d'Italie.
Damas de Maugerou.
Perdrigon violet.
Reine Claude.
Perdrigon blanc.
Abricotée.
Diaprée blanche.
Diaprée rouge.
Impératrice blanche.
Iſle-verte.
Perdrigon rouge.
Sainte-Catherine.
Prune Suiſſe.
Damas de Septembre.

VIGNE.

LA VIGNE, *Vitis*, eſt un arbriſſeau ſarmenteux qui s'éléveroit au deſſus des plus grands arbres, s'il n'étoit arrêté & contenu.

Ses bourgeons ſont couverts de deux écorces; l'une extérieure, dont les fibres ſont longitudinales, s'enlève facilement & tombe d'elle-même après avoir ſubſiſté une année; l'autre eſt verte & fort adhérente au bois. Ils ſont

garnis de nœuds saillans, dont chacun porte d'un côté une feuille, & sur le côté opposé une grappe, ou une vrille, ou rien.

Les feuilles, ordinairement disposées dans un ordre alterne, sont grandes, simples, divisées en cinq découpures d'inégale grandeur, dont les bords sont garnis de grandes dents inégales. Elles sont portées par des queues fortes, grasses, longues, cylindriques. Chaque queue couvre sous son aisselle deux yeux, l'un petit qui se développe lorsque la feuille est parvenue à sa grandeur, & produit un petit bourgeon (on le nomme *faux bourgeon*), qui fait peu de progrès; l'autre œil, gros, obtus, enveloppé d'une bourre très-fine & très-serrée, recouverte d'écailles, ne s'ouvre qu'après l'hyver.

Au printemps, ces yeux s'ouvrent & produisent des bourgeons; les bourgeons qui sont d'une force convenable, donnent chacun d'une à trois grappes qui sortent du côté opposé aux cinquième, sixième, septième nœuds; de sorte qu'un bourgeon qui montre sa septième feuille, montre toutes les grappes qu'on en peut espérer. Dans les bourgeons foibles, ou provenant d'yeux mal conditionnés, souvent les grappes dégénèrent totalement ou en partie en vrilles rameuses.

La grappe eſt formée de pluſieurs grapillons ou bouquets, dont les ſupports ſont attachés dans un ordre alterne ſur la queue ou rafle commune.

La fleur eſt compoſée d'un très-petit calice bordé de quatre ou cinq petits onglets; de quatre ou cinq petits pétales verts, diſpoſés en roſe qui demeurent plus ſouvent fermés & comme collés enſemble, qu'ils n'épanouiſſent; de quatre ou cinq étamines; d'un piſtil ſans ſtyle, dont l'embryon eſt immédiatement couronné par un ſtigmate.

L'embryon devient une baie (on la nomme *grain*) charnue, fondante, très-ſucculente, qui varie de groſſeur, forme, couleur, ſaveur, ſuivant la variété, couverte d'une peau liſſe & mince; & qui renferme d'un à cinq pépins preſque ligneux, longuets, ovoïdes.

La Vigne aime les terreins chauds, légers, un peu graveleux. Dans les terres froides, humides, fortes, compactes, le fruit mûrit difficilement dans notre climat, ſouvent le plant jaunit & languit; des fumiers & engrais chauds corrigent un peu les défauts de ces terres. Dans les terreins chauds il vaut mieux, tous les deux ou trois ans, déchauſſer le pied de la Vigne, & le regarnir de terre neuve, que de le fumer.

La Vigne se propage par les marcottes & les boutures. Ces boutures se font avec des bourgeons forts & bien garnis d'yeux. Elles doivent contenir chacune cinq yeux ; & être plantées jusqu'au dessus du second œil, mais les crossettes sont préférables. Ce sont des boutures qui contiennent les cinq ou six yeux inférieurs des bourgeons, & environ un pouce de la branche d'où sortent les bourgeons. Les rides ou anneaux qui sont à la naissance des bourgeons, produisent plus facilement des racines que les parties lisses, unies, moins aoûtées. Ces boutures & crossettes se plantent en février dans une terre fraîche ou entretenue telle par des arrosemens. Il faut les préserver du soleil. On peut les planter dans des pots ou des paniers que l'on place dans une couche, pour avancer leur enracinement. On peut aussi les lier par faisceaux, les laisser tremper par le gros bout dans une eau vive (bassin ou ruisseau), jusqu'à ce qu'elles soient garnies de racines ou au moins de mamelons de racines.

La culture & la taille de la Vigne ont été expliquées Chap. XIX.

1. RAISIN précoce, Raisin de la Madeleine, Morillon hâtif, *Vitis acino parvo, subrotundo, nigricante, præcoci.* Cette Vigne devient moins grande que la plûpart des autres. Sa feuille est petite. Ses grappes sont petites, parce que les grains, quoique nombreux, sont fort petits. Leur forme est un peu alongée; leur peau dure, d'un violet noir; leur eau est presqu'insipide. Ce petit raisin n'a d'autre mérite que sa précocité.

2. CHASSELAS, Chasselas doré, Bar-sur-Aube blanc, *Vitis acino medio, rotundo, ex albido flavescente.* Cette Vigne, la plus commune dans les Jardins, parce que son fruit y mûrit le mieux, en espalier, en contre-espalier, ou autrement, aux expositions du Midi, du Levant & du Couchant, produit de grosses grappes dont les grains, inégaux en grosseur, sont bien arrondis, couverts d'une peau dure, d'un vert très-pâle, qui jaunit ensuite, & s'ambre. La chair est très-fondante & pleine d'eau très-douce & sucrée.

3. CHASSELAS rouge, *Vitis acino medio, rotundo, rubello.* C'est une variété de la précédente, un peu moindre dans toutes ses pro-

ductions. Ses grains se lavent légèrement de rouge sur un côté.

4. CHASSELAS musqué, *Vitis acino medio, rotundo, albido, moschato.* Cette Vigne, très-estimable, est une autre variété du Chasselas, un peu plus tardive, dont le grain ne prend point de couleur ambrée. Son eau abondante & sucrée est relevée d'un musc agréable.

5. CIOUTAT, Raisin d'Autriche, *Vitis folio laciniato, acino medio, rotundo, albido.* C'est encore une variété du Chasselas, dont les grappes sont moins nombreuses, moins grosses & moins garnies de grains. La feuille est palmée, laciniée en cinq piéces qui sont découpées profondément & garnies par les bords de dents fort longues.

6. MUSCAT blanc, *Vitis apiana acino medio, subrotundo, albido, moschato.* La feuille de cette Vigne, de grandeur inégale à celle du Chasselas, est découpée très-peu profondément, d'un vert plus foncé, & garnie de dents plus aiguës. Sa grappe est fort alongée, presque conique; trop garnie de grains, qui sont un peu alongés, renflés par la tête. La peau est cassante,

d'un vert presque blanc, & ambrée. La chair un peu ferme est pleine d'eau sucrée & très-musquée. Rarement cet excellent raisin mûrit bien à l'exposition même du Midi.

7. MUSCAT rouge, *Vitis apiana acino medio, rotundo, rubro, moschato.* C'est une variété qui mûrit moins difficilement, parce que les grains sont moins serrés; ils sont bien arrondis, couverts d'une peau un peu moins cassante, d'un beau rouge vif, quelques-uns marbrés de jaune & de rouge pâle. L'eau est un peu moins musquée.

Le Muscat violet & le Muscat noir ayant moins de qualité que les deux précédens, se cultivent peu. Le noir mûrit beaucoup mieux.

8. MUSCAT d'Alexandrie, Passe-Longue musquée, *Vitis apiana acino magno, ovato, è viridi flavescente, moschato, Alexandrina.* Les feuilles de cette Vigne sont un peu moins grandes & découpées plus profondément que celles des autres Muscats. La grappe est alongée, peu garnie de grains, qui sont ovales, un peu renflés par la tête, couverts d'une peau dure, d'un vert clair qui se change en jaune ambré, lorsque le fruit acquiert sa maturité; ce qui

arrive rarement. C'eſt pourquoi, dans notre climat, ſon principal uſage eſt pour des confitures excellentes. Le feu ſupplée le ſoleil, & développe un goût très-muſqué.

9. CORNICHON blanc, *Vitis acino longiſſimo, cucumeriformi albido.* La feuille eſt fort grande & très-peu découpée. La grappe contient peu de grains, qui ſont très-longs, enflés par le milieu, courbés, de la forme d'un cornichon. La peau eſt dure, bien fleurie, d'un vert blanchâtre, qui jaunit un peu. La chair eſt blanche & fondante. L'eau eſt douce, ſucrée & très-agréable. Ce raiſin mûrit difficilement; & ſa Variété de *couleur violette*, encore davantage.

10. CORINTHE blanc, *Vitis acino minimo, rotundo, albido, ſinè nucleis, Corinthia.* Ses feuilles ſont grandes, étoffées, couvertes d'un duvet blanc, très-peu découpées, bordées de dents longues & fort aiguës. La grappe eſt très-alongée, bien garnie de très-petits grains ronds, de la même couleur que le Chaſſelas, très-fondans & pleins d'eau ſucrée. Ce petit raiſin, dans lequel il n'y a point de pépins, mûrit fort bien vers la mi-ſeptembre. Il a deux Variétés moins eſtimables, l'une *rouge* & l'autre *violette*.

11. BOURDELAS, Bordelais, Verjus, *Vitis acino majore, ovato, è viridi flavescente, Burdigalensis.* La feuille de cette Vigne est fort grande & découpée peu profondément. Sa grappe est fort grosse & bien garnie de gros grains ovales, ou oblongs, un peu enflés par la tête, couverts d'une peau très-dure, d'un blanc qui jaunit dans la suite, très-remplis d'eau agréable. Mais avant que le grain ait acquis sa grosseur, on en exprime le verjus de grand usage dans la cuisine; ou bien avant qu'il soit mûr, on en fait d'excellentes confitures.

Il a trois variétés, une *à très-gros grain*, qui lui est préférable; une *à fruit noir*, & une *à fruit rouge*, dont le fruit, par sa couleur, ne seroit pas aussi agréable à l'œil, employé aux mêmes usages.

Fin de la première Partie.

TABLE
DE LA PREMIÈRE PARTIE.

Calendrier du Jardinier, Page j
Introduction, I

PREMIÈRE SECTION.

Chapitre I. *Des Végétaux*, 3
Chap. II. *Des Terres*, 15
Chap. III. *Des Treillages*, 19
Chap. IV. *Des Pépinières*, 23
Chap. V. *Des Greffes*, 30
Chap. VI. *Du Choix des Arbres, & des Eſpeces & Variétés*, 54
Chap. VII. *De la Plantation des Arbres*, 60
Chap. VIII. *Des Eſpaliers*, 71
Chap. IX. *Forme des Arbres en Eſpalier*, 72
Chap. X. *Taille des Arbres*, 80
Chap. XI. *Tems & Façon de tailler*, 89
Chap. XII. *Néceſſité de la Taille*, 92
Chap. XIII. *Taille du Poirier & du Pommier*, 94
Chap. XIV. *Taille des vieux Arbres*, 125
Chap. XV. *Paliſſage*, 127
Chap. XVI. *Ebourgeonnement*, 129
Chap. XVII. *Taille du Pêcher*, 136

Chap.

Chap. XVIII. *Taille du Prunier, du Cérisier, & de l'Abricotier,* 163
Chap. XIX. *Taille de la Vigne;* 174
Chap. XX. *Maladies des Arbres;* 181
Chap. XXI. *Animaux & Insectes nuisibles aux Arbres,* 191
Chap. XXII. *Moyens de mettre les Arbres à fruit,* 202
Chap. XXIII. *Tems & Façon d'éclaircir & de découvrir les Fruits,* 206
Chap. XXIV. *Récolte & Conservation des Fruits,* 210

SECONDE SECTION.

Description & Culture des Arbres Fruitiers, & de leurs principales Variétés.

Abricotier, 214
Sa Taille; 170

Ses Variétés.

Alberge, 219
Angoumois, 217
Blanc, 216
Commun, ibid.
Gros-commun, 217
Hollande, (de) 218
Pêche, 216
Portugal, (de) 219
Précoce, 216
Provence, (de) 218

Amandier, 221

Ses Variétés.

Amandier commun à petit fruit, 222
— à noyau tendre, 223

Amandier à petit fruit & noyau tendre, 225
— *à gros fruit & amande douce*, ibid.
— *Pêcher, Amande-Pêche*, 224
Azerolier, 225
Cérisier, 226
Sa Taille, 167
Ses Espèces & Variétés.
PREMIERE CLASSE.
Mérisiers, 228
Guigniers, 230
Guigne précoce, Guigne de la Pentecôte, ibid.
— *rouge*, 231
— *blanche*, ibid.
— *noire*, ibid.
— *noire, Bigaudelle*, ibid.
— *noire luisante*, 232
— *piquante, Guigne à piquet*, ibid.
— *blanche tardive, Guigne de dure peau*, 233
— *noire tardive*, ibid.
Bigarreautiers, 234
Petit Bigarreau blanc, hâtif, ibid.
Petit Bigarreau rouge, Cœuret, ibid.
Bigarreau, Cœur de Pigeon, 235
Gros Bigarreau rouge, ibid.
Gros Bigarreau blanc, 236
Bigarreau, Belle de Rocmont, ibid.
Gros Bigarreau tardif, ibid.
Bigarreau noir, Cérise de Norwege, ibid.
Bigarreau noir tardif, 237

Heaumiers, 238
Heaume blanc, ibid.
— *rouge*, 239
— *noir*, ibid.

SECONDE CLASSE.

Cériſes acides.

Cériſier commun à fruit rond, 240
— *nain précoce*, 241
— *hâtif*, 242
— *à trochet*, ibid.
— *à bouquet*, ibid.
— *de la Touſſaint*, 243
— *à courte queue*, 244
— *à gros fruit noir tardif*, 245
Petite Cériſe à Ratafia, 246
Cériſe à Ratafia, ibid.

Cériſes douces.

Cériſe de Montmorenci, 247
— *gros Gobet*, *Cériſe de Kent*, ibid.
— *May-Duke*, *Royale hâtive*, 248
— *Cherry-Duke*, *Royale tardive*, 249
— *ambrée*, *Guindoux blanc*, 250
— *Petite ambrée*, 251
— *de Villennes*, *Guindoux rouge*, ibid.
— *Guindoux de Paris*, 252
— *Guindoux de Poitou*, ibid.
— *Groſſe Guindolle*, 253

Cériſe Griotte, 253
— *Groſſe Griotte*, 254
— *Griotte de Portugal*, 255
— *Griotte d'Allemagne*, ibid.
— *Griotte d'Eſpagne*, 257
Cériſe-Guigne, *Cériſe d'Angleterre*, 256
Cériſe-Cœur, 257
— *de Pruſſe*, 258
Ordre de leur maturité, 260
Coignaſſier, 261
Coignaſſier de Portugal, ibid.
— *mâle*, 262
Épine-vinette, 263
Figuier, 265
Figuier à fruit blanc, 266
— *à fruit jaune*, ibid.
— *à fruit violet*, 267
Framboiſier, 274
Framboiſier commun à fruit rouge, 276
— *à fruit blanc*, ibid.
— *de deux ſaiſons*, ibid.
Groſeillier *à grappes*, 277
Groſeillier à gros fruit rouge, 279
— *à gros fruit couleur de chair*, ibid.
— *à gros fruit blanc*, ibid.
— *à fruit blanc*, 280
— *Royal*, *à fleur rouge*, ibid.
— *à fruit noir*, *Caſſis*, *Poivrier*, ibid.
Groſeillier épineux, 281

Mûrier, 282
Nefflier des Bois, 284
— *cultivé à gros fruit*, 285
— *à fruit ſans noyaux*, 286
Noiſettier, ibid.
Pêcher, 288
Sa Taille, 136
Son Ébourgeonnement, 159

Ses Variétés.

Admirable, 299
— *jaune*, 300
Alberge jaune, 293
Avant-Pêcheblanche, 292
— *jaune*, ibid.
— *rouge*, ibid.
Bellegarde, Galande, 300
Bourdine, 296
Brugnon violet, 304
Cériſe, (*Pêche*) 293
Chancelière, 298
Chevreuſe hâtive, ibid.
— *tardive, pourprée*, 299
Double de Troyes, 293
Jaune-liſſe, 302
Italie, (*Pêche d'*) 298
Madeleine blanche, 294
Madeleine rouge, 294
Malte, 295
Mignonne, (*Groſſe*) 296
Nivette, 301
Pavie jaune, 305
— *Madeleine*, ibid.
— *rouge*, ibid.
Perſique, 302
Pourprée hâtive, 295
— *tardive*, 296
Royale, 300
Teton de Vénus, 301
Vineuſe, 297
Violette, (*Groſſe*) 304
— (*Petite*) 303
— *tardive*, 304

Ordre de leur maturité, 306

Poirier, 307
Sa Taille, 94

Ses Variétés.

Ambrette, 325
Amiré-Joannet, 308
Amour, 330
Angélique de Bordeaux, 333
Angleterre, 329
— *d'hyver*, ibid.
Aurate, 309
Belliſſime d'automne, 310
— *d'été*, 330
— *d'hyver*, 339
Bergamotte d'automne, ibid.
— *Craſanne*, 320
— *d'été*, 318
— *de Hollande*, 320
— *de Pâque*, ibid.
— *rouge*, 319
— *de Soulers*, 320
— *Suiſſe*, 319
Beurré, 328
Bezy de Caiſſoy, 324
— *de Chaumontel*, 329
— *de Montigny*, 331
Blanquet, (*Gros*) 311
— *à longue queue*, ibid.
Blanquet, (*Petit*) 312
Bon-Chrétien d'Eſpagne, 334
— *d'été muſqué*, 335
— *d'hyver*, 332
Bonne-Vilaine, 344
Bourdon muſqué, 314
Caſſolette, 318
Catillac, 339
Champ-riche, 338
Chat-brûlé, 341
Chêne-vert, 343
Colmart, 336
Craſane, 320
Cuiſſe-Madame, 310
Double-fleur, 323
Doyenné, 331
— *gris*, ibid.
Echaſſery, 326
Épargne, 312
Epine d'été, 324
— *d'hyver*, 325
— *Roſe*, 330
Figue, (*Poire-*) 325
Franchipanne, 332
Franc-Réal, 324

Gracioli, 334
Jalouſie, 332
Jardin, 314
Impériale, 338
Inconnue cheneau, 317
Lanſac, 341
Livre, 339
Louiſe-bonne, 336
Madeleine, 310
Manſuette, 335
Marquiſe, 336
Martin-ſec, 317
Martin-Sire, 314
Meſſire-Jean, 322
Muſcat l'Alleman, 327
— (*Petit*) 309
— *Robert*, ibid.
Naples, 341
Ognonnet, 312
Orange d'hyver, 314
— *muſquée*, 313
— *rouge*, ibid.
— *tulipée*, 330
Paſtorale, 338
Robine, 322
Roſée, 342
— (*Groſſe*) 343
Rouſſelet, (*Gros*) 316
— *hâtif*, ibid.
— *d'hyver*, 315
— *de Reims*, ibid.
Rouſſeline, 317
Royale d'hyver, 327
Saint-Germain, 336
Saint-Pere, 342
Salviati, 313
Sans peau, 316
Sarazin, 342
Sucré-vert, 326
Sylvange, 346
Tonneau, 340
Tréſor, 345
Verte-longue, 327
— *panachée*, 328
Vermillon, 310
Vicomte, 342
Virgouleuſe, 336

Pommier, 349
Sa Taille, 94

Ses Variétés.

Annette, 365
Api, 364
Blanc d'Eſpagne, 368
Calville blanche d'hyver, 355

Calville, (*Petite*) 354
— *d'été*, 352
— (*Groſſe*) 353
— *rouge d'hyver*, 353
— (*Groſſe*) ibid.
Capendu, 365
Doux-aux-Vêpes, 366
— (*Gros*) ibid.
Drap d'or, 357
Fenouillet gris, 356
— *jaune*, 357
— *rouge*, ibid.
Haute-Bonté, 364
Lanterne, 367
Non-pareille, 364
Paſſe-Pomme blanche, 351
— *rouge*, ibid.
Pigeon, 363
Pigeonnet, 362
Pomme d'or, 358
Poſtophe d'été, 355
— *d'hyver*, 356
Rambour franc, 363
— *d'hyver*, ibid.
Reinette blanche, 359
— *de Bretagne*, 360
— *de Canada*, 361
— *dorée*, 358
— *franche*, 361
— *griſe*, ibid.
— *gris de Champagne*, 362
— *jaune hâtive*, 359
— (*Nain*) ibid.
— *rouge*, 360
Violette, 356

Prunier. *Sa deſcription, ſa culture*, 370
Sa Taille, 163

Ses Variétés.

Abricotée, 378
Catalogne, 371
Damas blanc, (*Gros*) 372
— *blanc*, (*Petit*) ibid.
— *d'Italie*, 373
— *Dronet*, ibid.
— *de Maugerou*, 374
Damas muſqué, 373
— *de ſeptembre*, 374
— *de Tours*, 372
— *violet*, 372
Dauphine, 377
Diaprée blanche, 381
— *rouge*, 380
— *violette*, ibid.

Drap d'or, 379
Jacinthe, 380
Ile-verte, 382
Impératrice blanche, 381
— *violette*, ibid.
Impériale violette, 379
Mirabelle, ibid.
Monſieur, 374
— *hâtif*, 375
Perdrigon blanc, ibid.
— *Normand*, 376
— *rouge*, 377
Perdrigon violet, 376
Précoce de Tours, 372
Reine-Claude, (*Groſſe*) 377
— (*Petite*) 378
— *à fleur ſemi-double*, ibid.
— *violette*, ibid.
Royale de Tours, 375
Sainte-Catherine, 382
Suiſſe, (*Prune-*) 375

Vigne. *Sa deſcription*, 383
Sa Taille, 174

Ses Variétés.

Bourdelas, 391
Chaſſelas doré, 387
— *muſqué*, 388
— *rouge*, 387
Cioutat, 388
Corinthe ſans pépin, 390
Cornichon blanc, ibid.
Muſcat d'Alexandrie, 389
— *blanc*, 388
— *rouge*, 389
— *noir*, ibid.
— *violet*, ibid.
Raiſin précoce, 387

Fin de la Table.

APPROBATION

De la première Édition.

J'ai lu, par ordre de Monſeigneur le Garde des Sceaux, un Manuſcrit qui a pour titre : *Traité des Jardins, ou le Nouveau de La Quintinye, par M. L. B...* Cet Ouvrage eſt un expoſé exact, précis & clair des connoiſſances théoriques & pratiques les plus intéreſſantes, ſur les Jardins. Il me ſemble qu'il n'exiſte ſur cet objet aucun Livre qui réuniſſe des deſcriptions auſſi bien faites, des principes auſſi ſolides, des jugemens auſſi sûrs, & d'auſſi bons procédés, ſimples & faciles & imiter, ſans aucun mêlange des puérilités & faux préjugés ſi communs dans les anciens Livres de Jardinage. C'eſt entretenir, augmenter même la célébrité de M. de La Quintinye, & lui rendre une eſpèce d'hommage, que de mettre ſon nom dans le titre d'un Ouvrage auſſi bien fait que celui-ci. Il ne contient d'ailleurs rien qui doive en empêcher l'impreſſion. Faït à Paris, ce 2 Août 1775.

Signé, LE BEGUE DE PRESLE.

PRIVILÉGE GÉNÉRAL.

Louis par la grace de Dieu, Roi de France et de Navarre, A nos Amés & féaux Conſeillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conſeil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans-Civils, & autres Nos Juſticiers, qu'il appartiendra : Salut. Notre amé le ſieur Abbé L. B***. Nous a fait expoſer qu'il deſireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage de ſa compoſition, intitulé, *Traité des Jardins, ou le Nouveau de La Quintinye*, s'il Nous plaiſoit lui accorder Nos Lettres de Privilége pour ce néceſſaires. A ces Causes, voulant favorablement traiter l'Expoſant, Nous lui avons permis & permettons par ces Préſentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui ſemblera, & de le vendre, faire vendre par tout notre Royaume. Voulons qu'il jouiſſe de l'effet du préſent Privilége, pour lui & ſes hoirs à perpétuité ; pourvû qu'il ne le retrocéde à perſonne ; & ſi cependant il jugeoit à

propos d'en faire une Ceſſion, l'acte qui la contiendra ſera enregiſtré en la Chambre Syndicale de Paris, à peine de nullité, tant du Privilége que de la Ceſſion; & alors par le fait ſeul de la Ceſſion enregiſtrée, la durée du préſent Privilége ſera réduite à celle de la vie de l'Expoſant, ou à celle de dix années, à compter de ce jour, ſi l'Expoſant décéde avant l'expiration deſdites dix années; le tout conformément aux articles IV. & V. de l'Arrêt du Conſeil du 30 Août 1777, portant Réglement ſur la durée des Priviléges en Librairie. Faiſons défenſes à tous Imprimeurs, Libraires, & autres perſonnes de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangère dans aucun lieu de notre obéiſſance; comme auſſi d'imprimer, ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ſous quelque prétexte que ce puiſſe être, ſans la permiſſion expreſſe, & par écrit, dudit Expoſant, ou de celui qui le repréſentera, à peine de ſaiſie & de confiſcation des Exemplaires contrefaits, de ſix mille livres d'amende, qui ne pourra être modérée, pour la première fois, de pareille amende & de déchéance d'état en cas de récidive, & de tous dépens, dommages & intérêts, conformément à l'Arrêt du Conſeil du 30 Août 1777, concernant les Contre-façons : A LA CHARGE que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles; que l'impreſſion dudit Ouvrage ſera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en beau papier & beaux caractères, conformément aux Réglements de la Librairie, à peine de déchéance du préſent Privilége; qu'avant de l'expoſer en vente, le manuſcrit qui aura ſervi de copie à l'impreſſion dudit Ouvrage, ſera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier Garde des Sceaux de France, le ſieur HUE DE MIROMENIL, Commandeur de nos Ordres; qu'il en ſera enſuite remis deux exemplaires dans notre Bibliothéque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier Chancelier de France, le ſieur DE MAUPEOU, & un dans celle dudit ſieur HUE DE MIROMENIL; le tout à peine de nullité des Préſentes. Du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Expoſant & ſes hoirs, pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement. VOULONS que la copie des Préſentes, qui ſera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, ſoit tenue pour duement ſignifiée, & qu'aux copies collationnées par

l'un de nos amés & féaux Conseillers-Secrétaires, foi soit ajoutée comme à l'original. COMMANDONS au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles, tous Actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, nonobstant Clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires : Car tel est notre plaisir. DONNÉ à Paris, le deuxiéme jour du mois de Mars l'an de Grace mil sept cent quatre-vingt-cinq, & de notre Règne le onziéme.

PAR LE ROI EN SON CONSEIL.

LE BEGUE.

Registré sur le Registre XXII de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires-Imprimeurs de Paris, No. 49. Fol. 282, conformément aux dispositions énoncées dans le présent Privilége; & à la charge de remettre à ladite Chambre les huit Exemplaires prescrits par l'article CVIII du Réglement de 1723. A Paris, le 11 Mars 1785.

LE CLERC, *Syndic.*

Registré sur le Registre premier de la Chambre Syndicale des Imprimeurs, Libraires, Relieurs, de la Ville de Caen, Fol. 46, conformément aux Réglemens. A Caen, le 12 Avril 1785.

CAILLOT, *Adjoint.*

Pl. I.

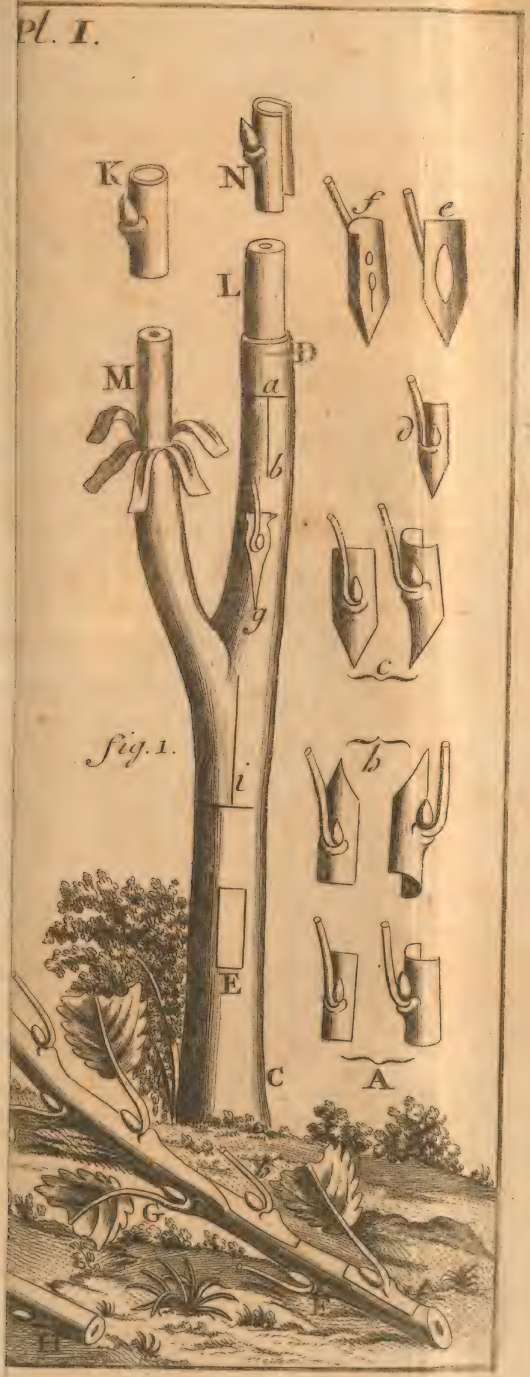
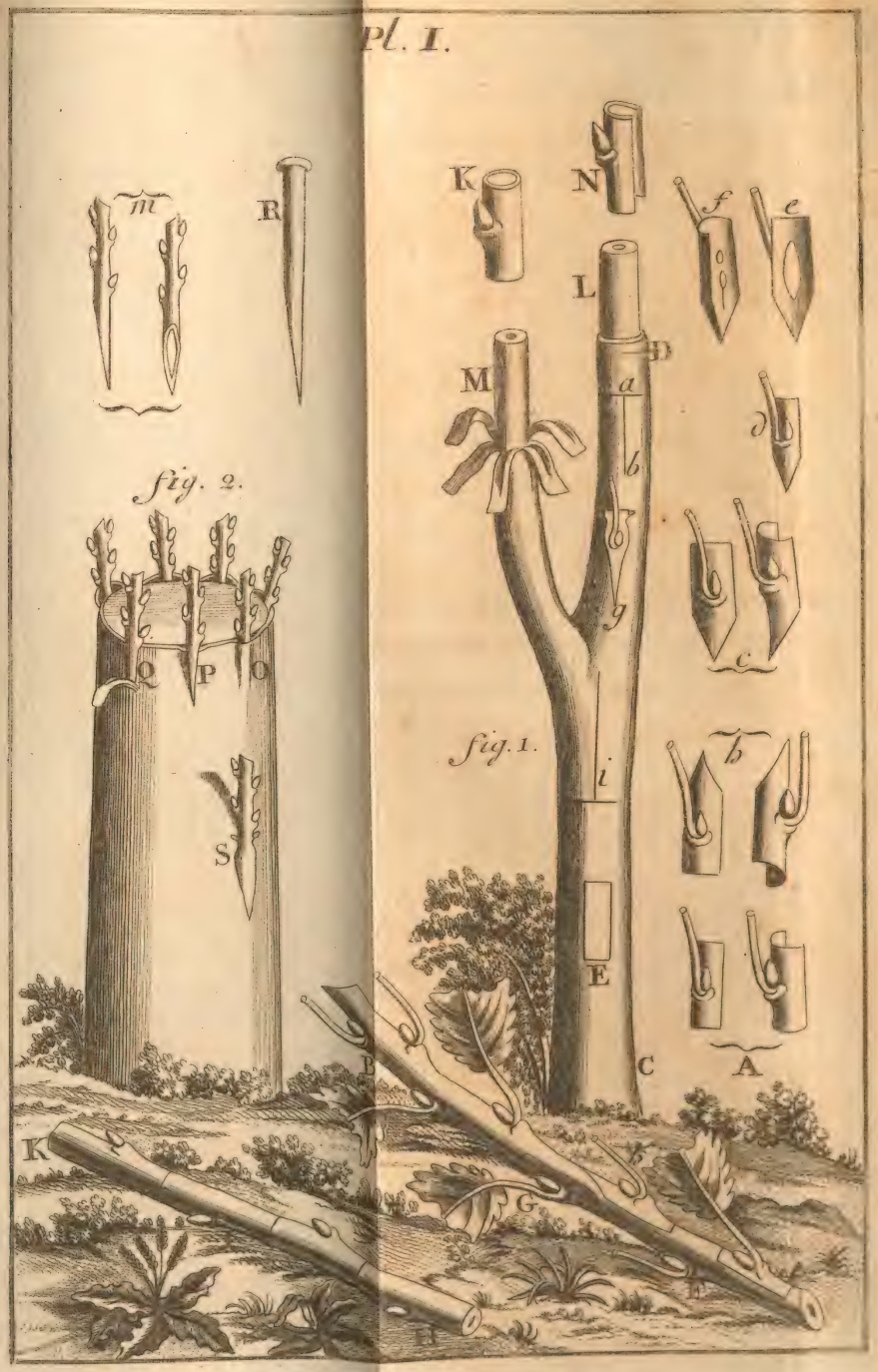


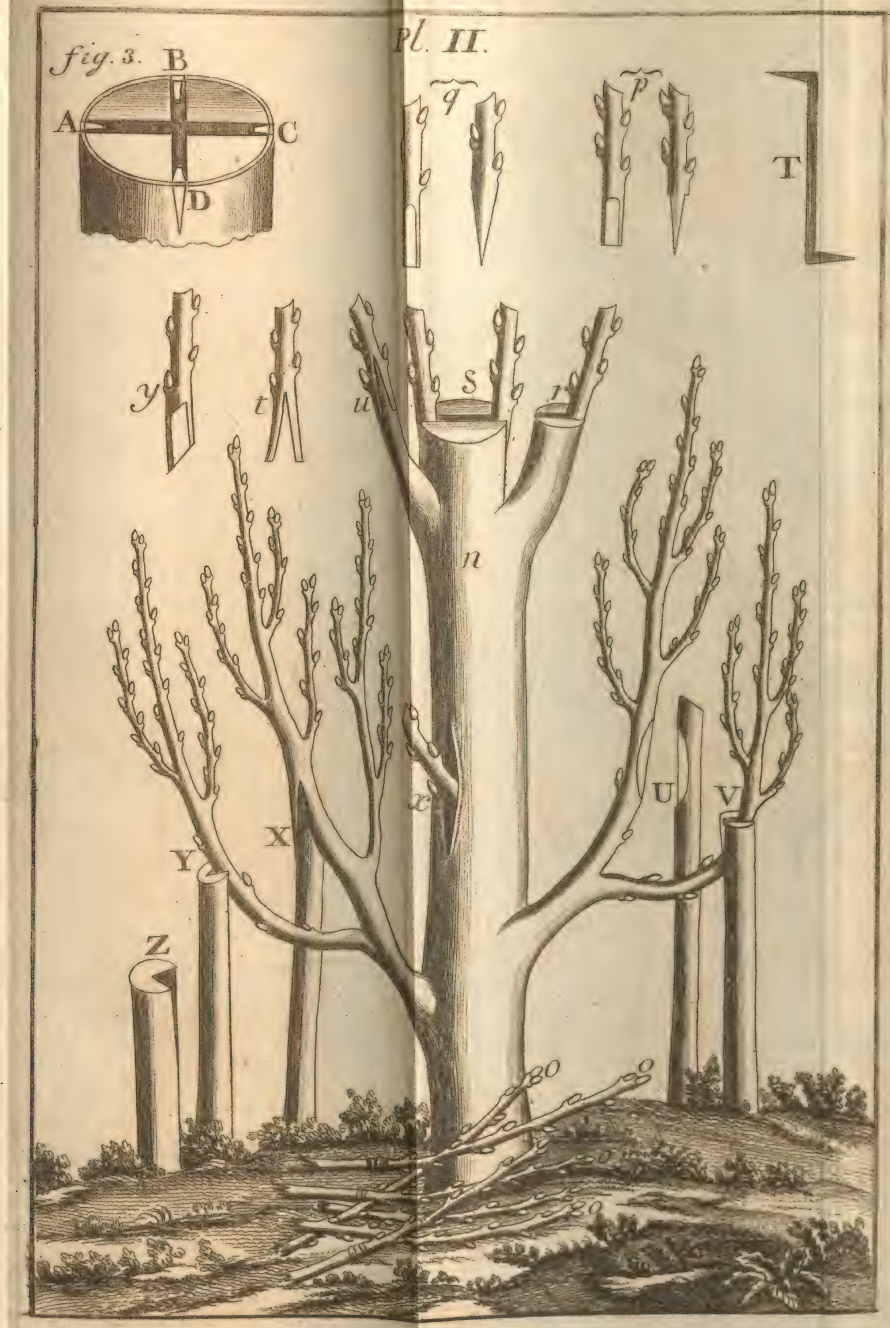
fig. 1.


Pl. I.
m
R
K
N
f
e
L
D
M
a
b
d
fig. 2.
g
c
Q
P
O
fig. 1.
h
i
S
E
C
A
B
K
G

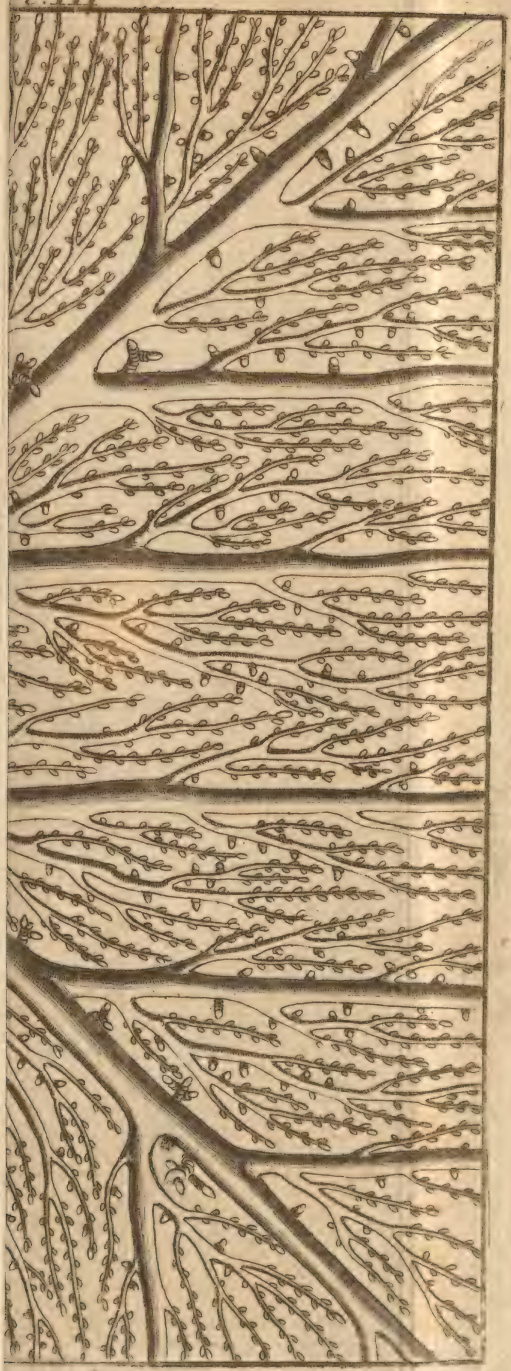
q
p
T
S
r
n
U
V
o
o
o
o

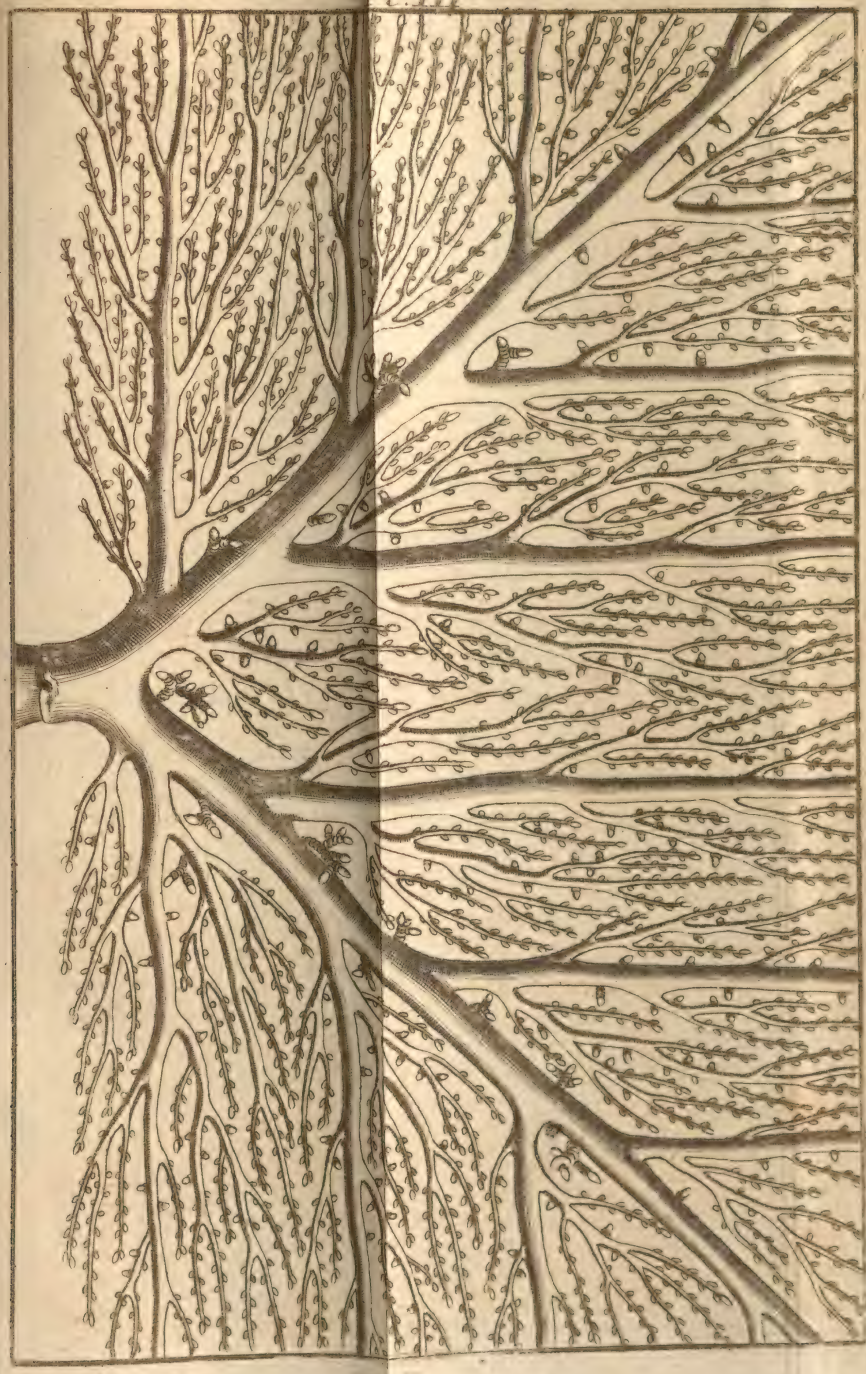
fig. 3.

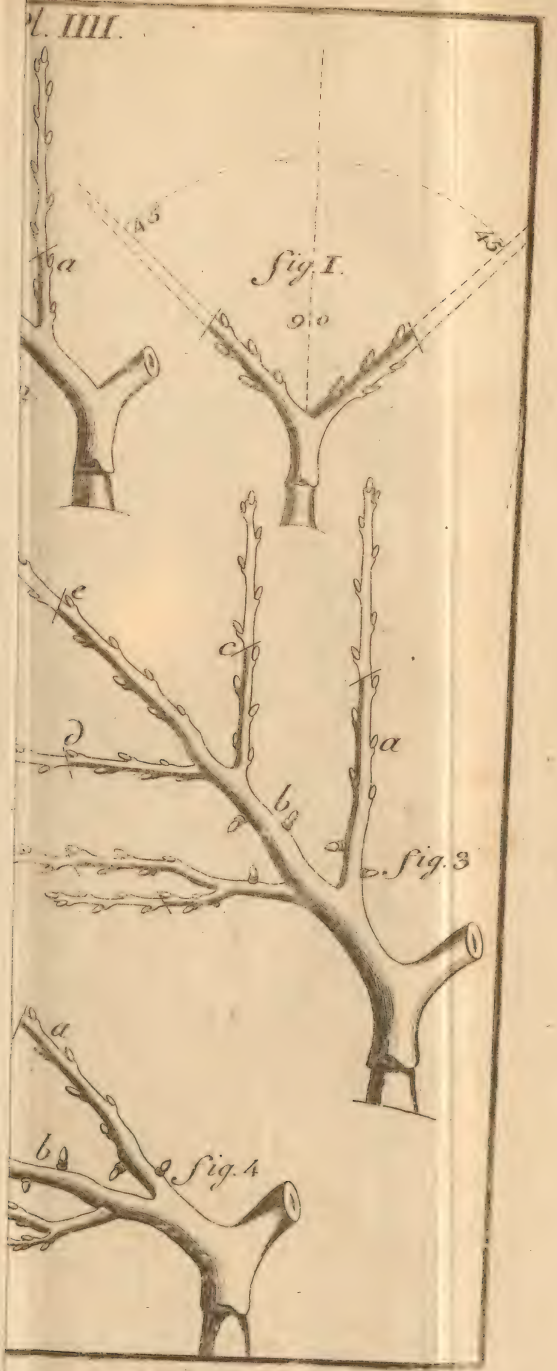
Pl. II.



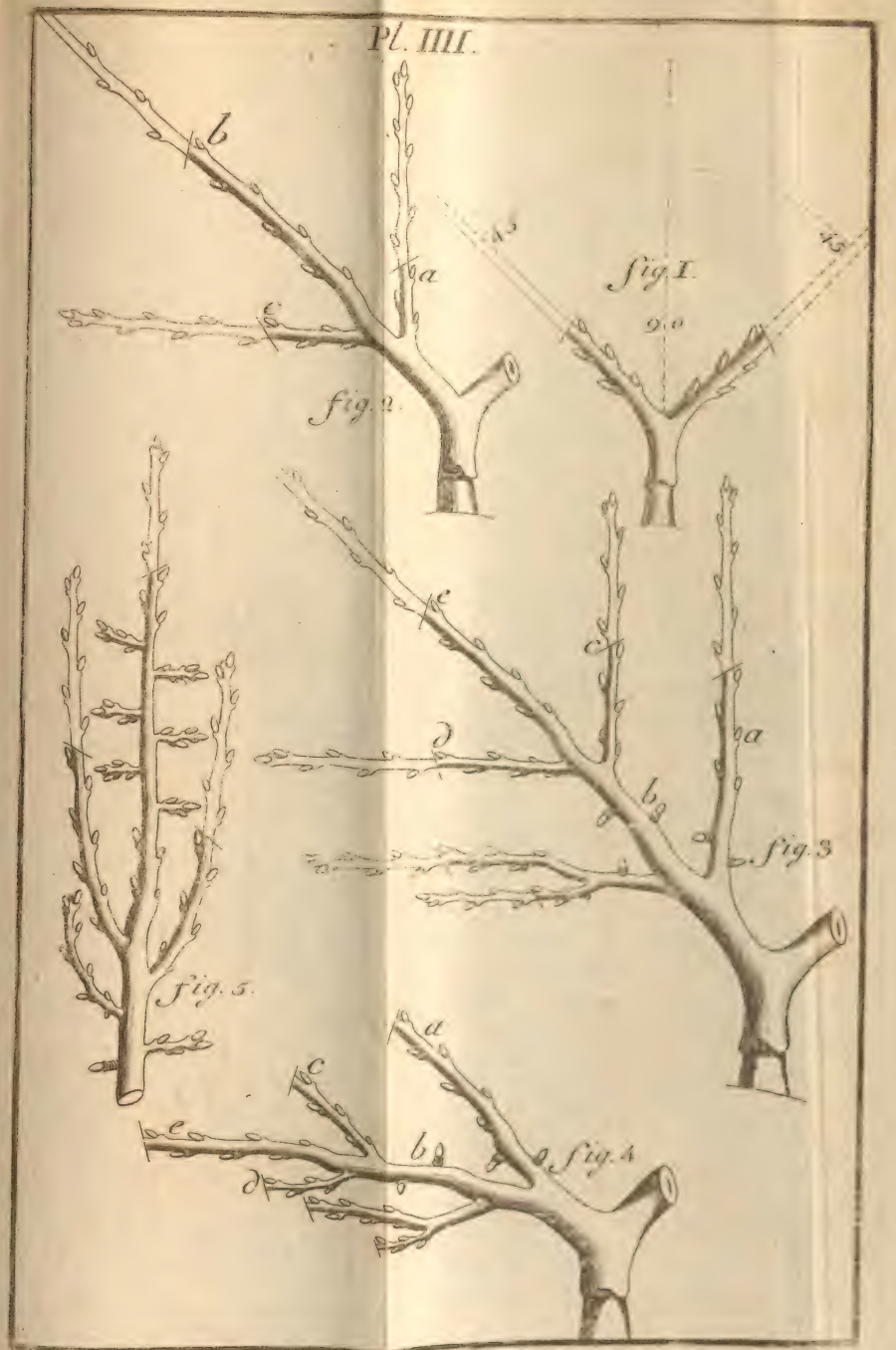
Pl. III



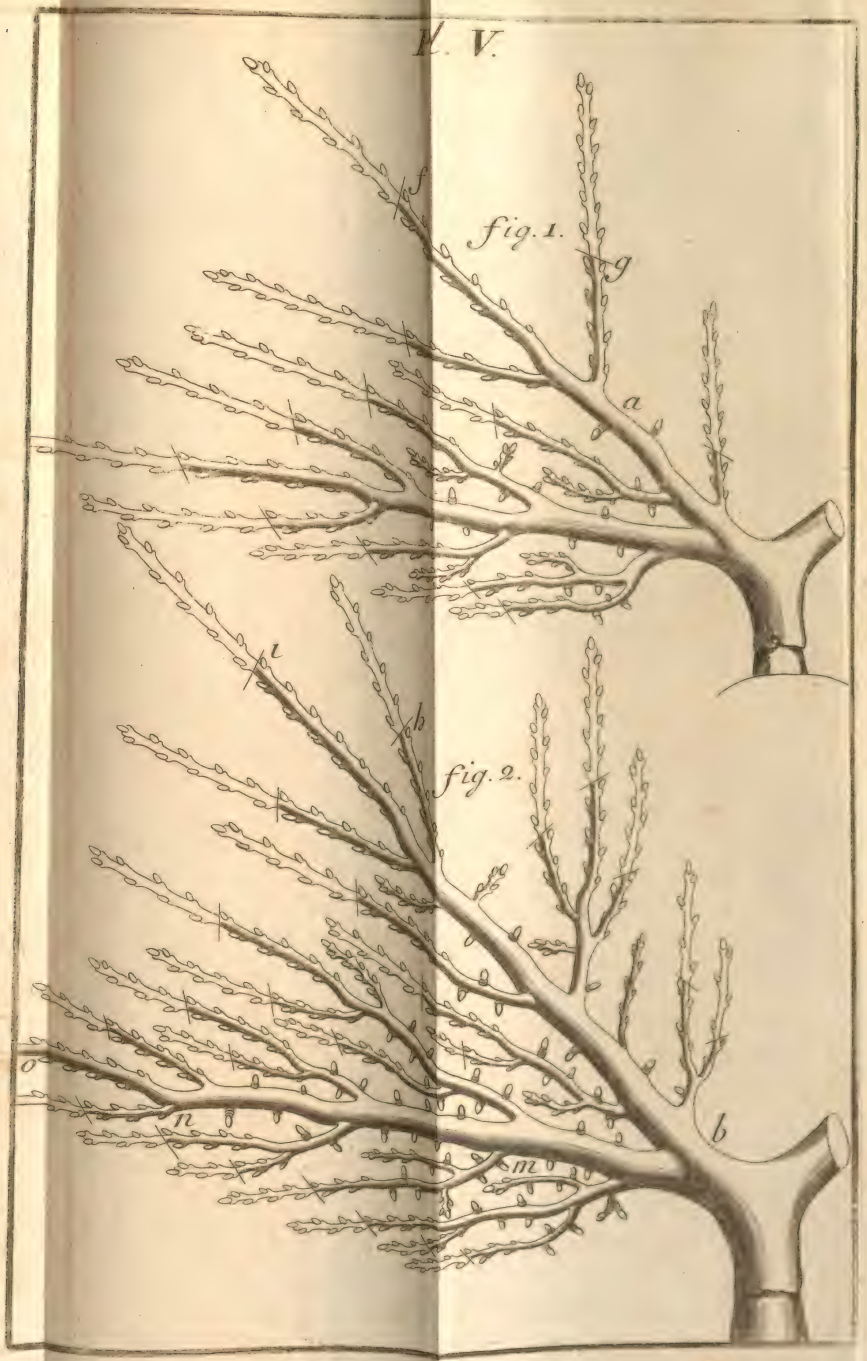



45
45
a
Fig. I.
e
c
a
d
b
Fig. 3
a
b
Fig. 4

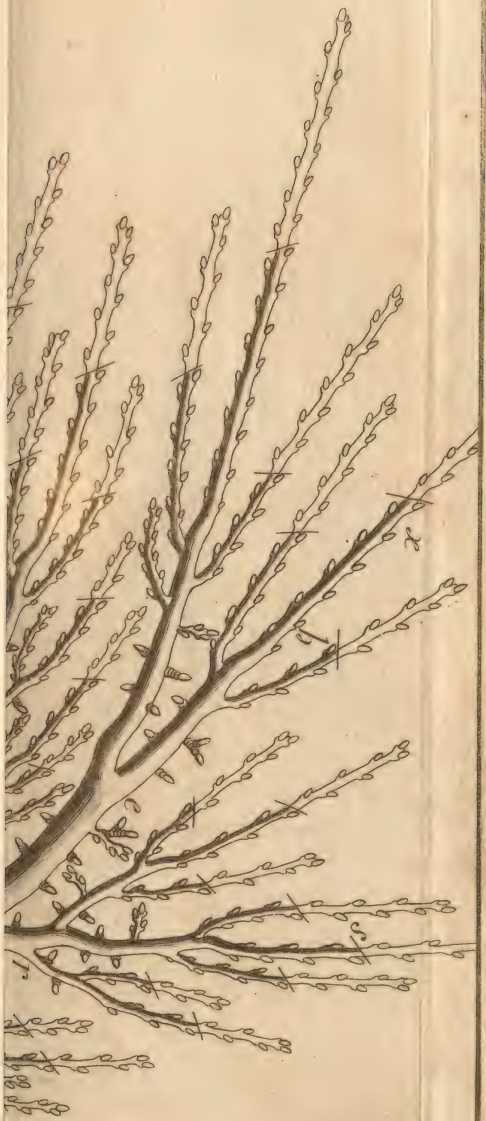
Pl. IIII.



V.


f
fig. 1.
g
a
i
h
fig. 2.
o
n
m
b

VI



Pl. VI

II.
fig. 2.
fig. 1.
d
f
n
o
b
c
e
m
a
h
g
fig. 4.
a
z
1

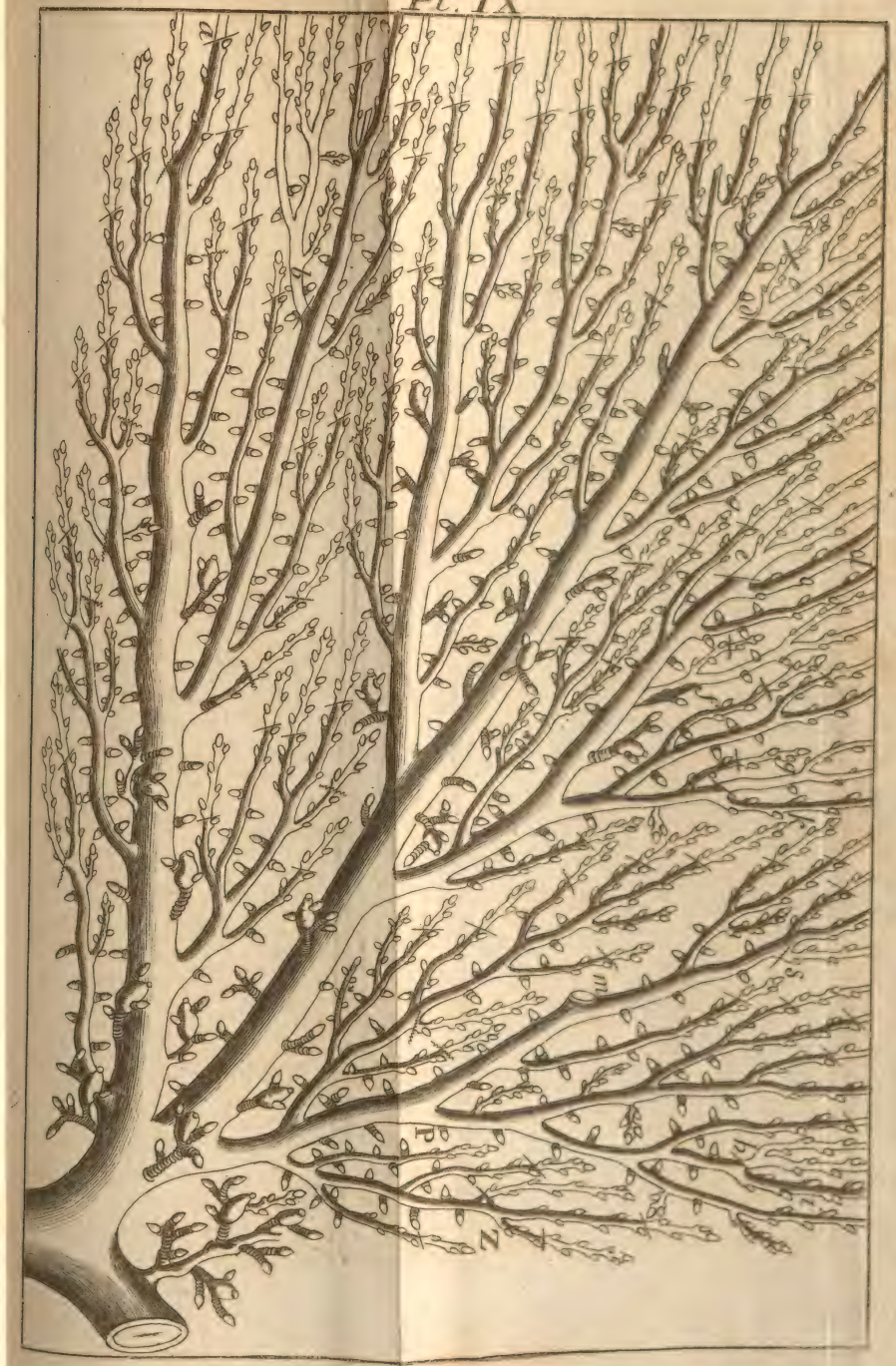
Pl. VII.
fig. 3.
fig. 2.
fig. 1.
d
f
n
b
o
c
e
m
a
g
fig. 4.
a
c

fig. 2.

Pl. VIII.
fig 1
fig. 2.

Pl. IX

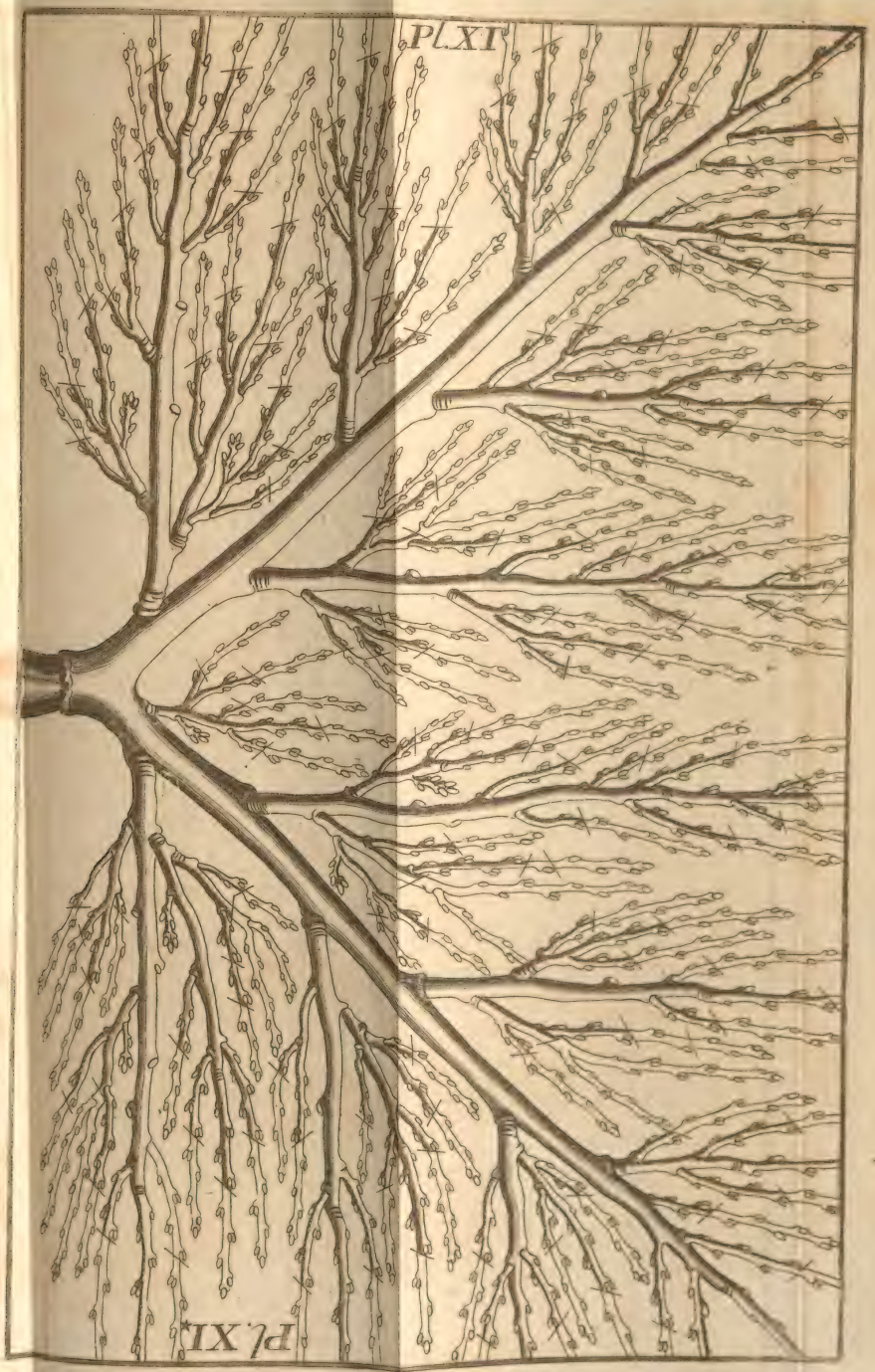
Pl. IX



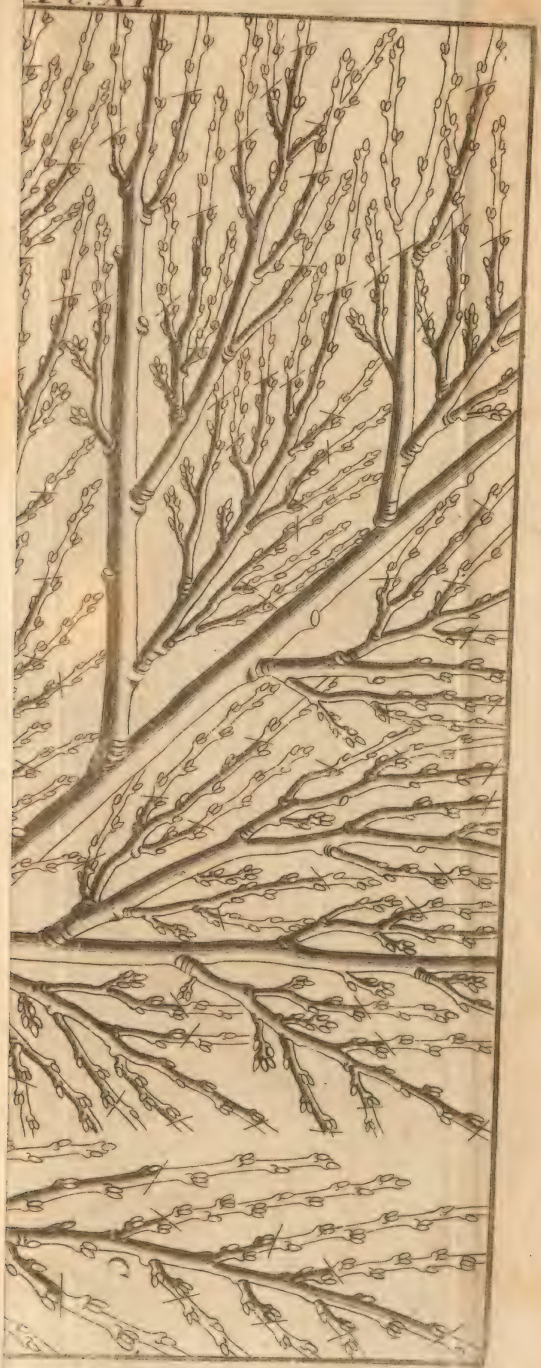
X.

Pl. X.

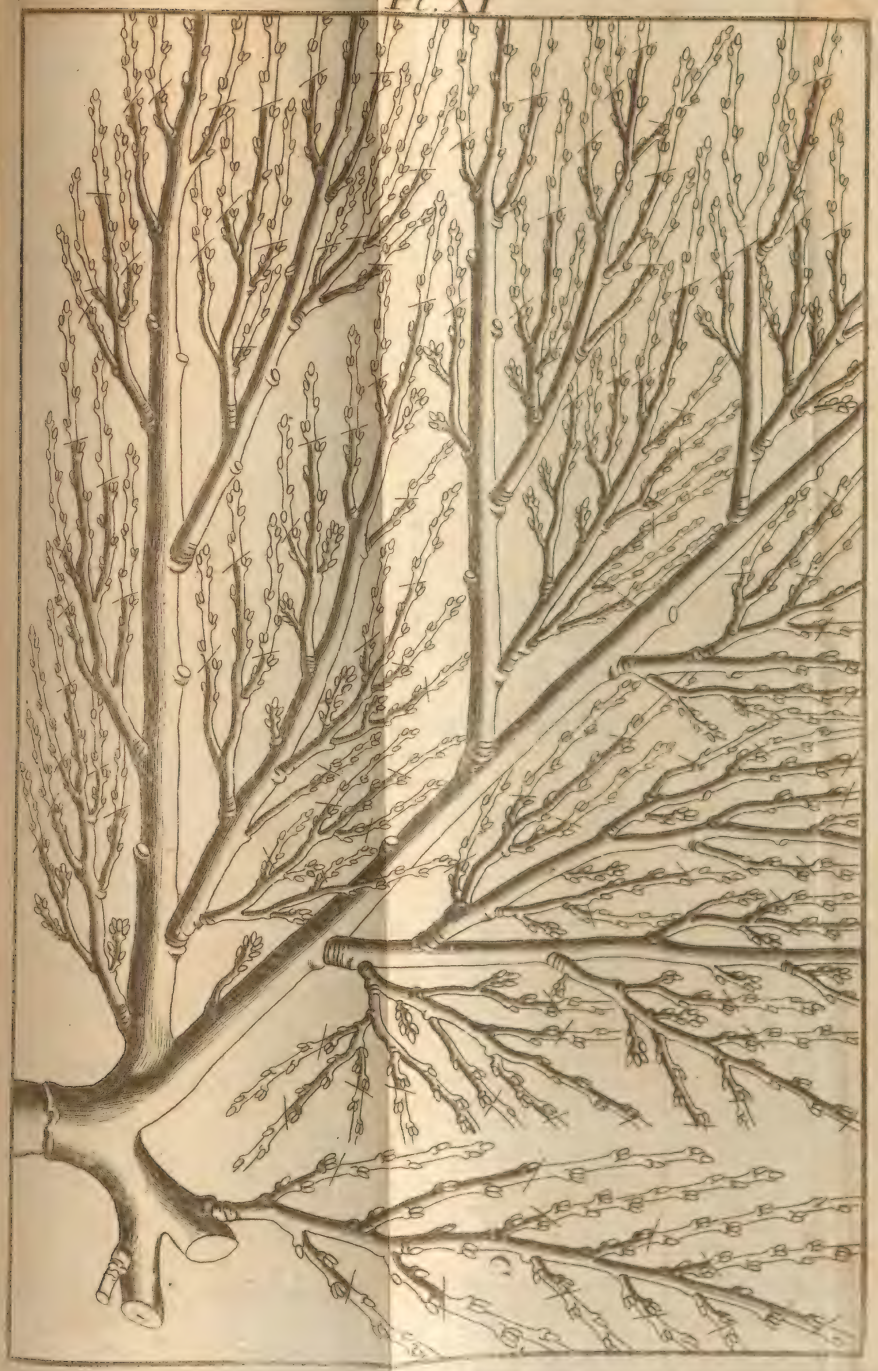
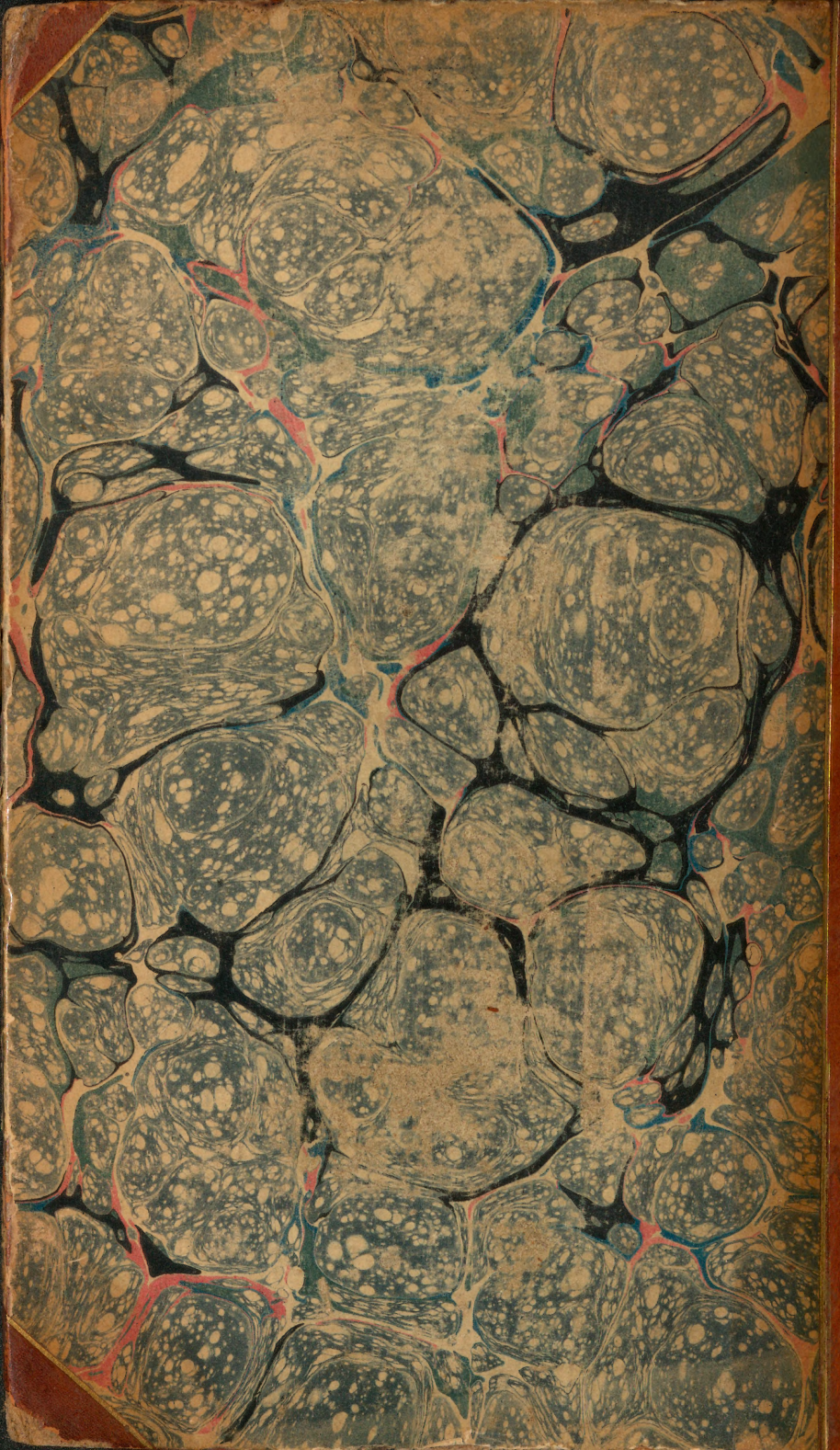
Pl. XI


Pl. XI

Pl. XI



Pl. XI



19620 07